



SANS DO (TERRITOIRE D'ALELLA) · BLANC DE GARDE

D-Pan[Ç]a 2018

Vin d'amis, vin de Cabrils

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Pansa blanca 100 %, de vignes centenaires
Sol	Suló (arène granitique)
Degré	12,5 % vol.
Viticulture	Vendanges manuelles avec tri du raisin
Vinification	Fermentation en fûts de chêne français de 4e vin et élevage sur lies fines avec bâtonnage ponctuel. Six ans en bouteille avant la mise en marché

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe Jaune doré brillant, aux reflets de miel.

Nez Complexe et élégant : fruits blancs mûrs, zeste d'agrumes confit, fenouil, amande grillée et brioche, avec des épices douces et un fumé délicat.

Bouche Ample et soyeux, avec une acidité encore vive et une minéralité saline. Finale longue, sur les fruits secs, les herbes aromatiques et la pierre mouillée.

ACCORDS METS - VINS

Poisson au four, crustacés, riz aux fruits de mer, volailles et fromages à pâte molle ou mi-affinés. Servir entre 10 et 12 °C.