



Plume

2024

AOP Côtes du Roussillon blanc - bio

Cépage : maccabeu - grenache blanc

Terroir : Terrasses argilo - caillouteuses - Salses le château



ACCORDS METS ET VINS : Apéritif, gambas, langouste grillée, sole, sèche.

Notes de dégustation

 Jaune pâle



Floral et citronné



Salinité, minéralité, belle fraîcheur, légèrement mentholé . Rondeur en bouche

Potentiel de garde, jusqu'à 3 ans

Élevage : Cuve béton

Petite histoire:

Petit souvenir de notre chienne Plume, qui aura marqué le bout de vie que nous aurons partagé ensemble. Il y a des animaux qui nous marque plus que d'autres c'est la cas de Plume.