



**Castagné Anne Marie** (vigneronne)  
06.14.69.36.72

7 Place du Mas Llaro  
66000 PERPIGNAN

### Fiche technique : AOP Côtes du Roussillon Blanc

**Dénomination du vin** : Autour d'un verre

**Couleur** : blanc

**Cépages** : Grenache Blanc et Macabeu

**Culture raisonnée**

**Sol** : Sablo - Limoneux

**Vendange** manuelle

**Type de vinification** : pré fermentaire à froid 48hs

**Elevage** : En cuve

**Dégustation optimale** : maintenant ou plus tard (2 ans)

**Bouteille** : Bordelaise terroirs 75 cl

**Carton** : 6 bouteilles debout



**Dégustation** : Robe brillante dorée aux reflets verts, nez assez fin et discret de fruits blancs au sirop, notes de beurre frais, grillés, bouche fraîche et dynamique...belle finale  
Médaille d'or au concours Saveurs et Gastronomie, au concours Terre des vins 2019, deux étoiles guide hachette 2020, palme d'or Wine et Food Pairing Festival 2019 Madrid)

**Température de service** : 8° à 12°

**Alliance gastronomique** : Foie gras, poisson, crustacées, volaille, salade de pousses et de germes

**Oenologues** : Mme SORIANO & Mme GRAU

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

