

SÉLECTION
PARCÉ
FRÈRES

Hommage à Fernand

Blanc

IGP Côtes Catalanes



Le Vignoble

Les raisins de cette cuvée proviennent de vignes de 40 ans enracinées sur des schistes noirs aux abords d'Espira de l'Agly, au cœur de la vallée de l'Agly. Ce terroir austère et solaire confère au Macabeu une tension naturelle et une belle expression minérale, tout en finesse.

Le Vin

Vendangé à la main à parfaite maturité, le Macabeu est vinifié selon une méthode traditionnelle, avec un débourage en fin de fermentation alcoolique pour préserver la pureté du fruit. L'élevage en cuve dure cinq mois, afin de conserver toute la fraîcheur du cépage et l'identité du terroir.

La Dég