



MICHELINE

IGP Côtes Catalanes
Blanc 2021 - BIO

Assemblage :
100% Chardonnay

Terroir :
Sol profond limono-calcaire des berges de l'Agly à Torreilles

Notes de dégustation :
Robe : Or pâle
Nez : Boisé fondu, fruits exotiques, noix de coco, ananas
Bouche : Attaque fraîche avec de l'onctuosité et du gras, légère minéralité

Elevage :
En barrique pour 1/3 de l'assemblage pendant 3 mois. Le reste en cuve béton.

Accord mets et vins :
Huîtres, poulet au citron ou aux morilles, carpaccio de courgettes, plateau de fromages à pâte dure

Potentiel de garde : 2-3 ans

Température de dégustation : 10°C

Petite histoire

Micheline est le prénom de notre grand-mère et ce vin blanc est à son image, subtil, raffiné et élégant.

DOMAINE PAGNON

Rue du Roussillon 66440 Torreilles, FRANCE
06 17 56 35 92 - domaine.pagnon@outlook.fr
www.domaine-pagnon.com

