



Papillon

BOUCHE

Une bouche ample, caractérisée par une belle rondeur et une structure légèrement tannique, accompagnée de fins amers, révélant ainsi un grand vin de garde.

NOTES

Équilibré entre finesse et onctuosité, ce vin célèbre les arômes de la garrigue avec des notes de fenouil, d'anis et de menthol. Le caractère boisé est harmonieusement intégré, rehaussé par une touche de salinité.

TERROIR

Nos grenaches et la roussanne proviennent de parcelles situées dans la zone "Les Bacs", où les vignes ne reçoivent la lumière du soleil qu'après 13h en été, permettant ainsi de préserver leur fraîcheur naturelle.

Les Macabeu sont récoltés sur une parcelle centenaire, plantée en 1907, située sur le lieu-dit "Les Millères", une pente exposée au sud, qui accentue les amers du vin.



2025

VIN BLANC • CÔTES CATALANES

Grenaches Gris & Blanc 45%, Macabeu 40%
Roussanne 15%

750 ml | ALC 13% vol.

Acidité Totale : 3.18 g/l

pH : 3.37

NEZ

Robe or clair avec un nez délicat, offrant des arômes de fruits à chair blanche (nectarine) et de mirabelle, accompagnés de notes florales.

VINIFICATION

Les raisins, triés et égrappés, sont délicatement pressés. Nous laissons faire les fermentations malolactiques. 20 % du vin est fermenté en demi-muids du tonnelier italien Mastro Bottai.