

BILA-HAUT

Bila-Haut AOP Côtes-du-Roussillon

blanc
white



LES CÉPAGES

Grenache blanc, Roussanne, Marsanne et Macabeu.

LE TERROIR

Une partie des raisins provient des terroirs argilo-calcaires et de gneiss de la vallée de l'Agly ; l'autre de granits en altitude (500 m, terroirs tardifs).

LES VENDANGES

Les raisins sont récoltés manuellement et tôt le matin pour préserver les arômes.

LA VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé à froid. La vinification est réalisée en cuves inox thermo-régulées.

L'ÉLEVAGE

L'élevage dure quelques mois afin de garder toute la fraîcheur et la minéralité.

LA DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets verts.

Nez : expressif sur les agrumes (citron, pamplemousse), floral, avec des notes fumées.

Bouche : l'attaque est franche et très aromatique. La bouche est ample avec une très belle acidité (provenant des granits d'altitude). La finale est fraîche et présente des notes salines, témoins de la minéralité du vin.

Avec ce vin nous avons aimé : calamars farcis.

Température de dégustation : 10-12 °C.

La garde : de 2 à 3 ans.

GRAPE VARIETIES

Grenache blanc, Roussanne, Marsanne and Macabeu.

TERROIR

A part of the grapes comes from limestone, clay soils and gneiss in the Agly Valley; the other part from granite soils at higher altitude (500m, later ripening sites).

HARVEST

The grapes are manually harvested early in the morning and hand selected to protect the aromas.

VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled. Vinification is performed in temperature controlled stainless steel tanks.

MATURING

Ageing lasts a few months in order to keep all the freshness and enhance the minerality.

TASTING

Colour: pale yellow colour with green tints.

Nose: the wine exhibits floral and citrus aromas (lemon, grapefruit) with smoky notes.

Palate: fresh and very aromatic attack. The palate is round, with a great acidity (coming from the later ripening sites at higher altitude). A lot of freshness on the finish mixed with salty notes, which express the minerality of the wine.

Recommended food pairing: stuffed squids.

Serving temperature: 10-12°C.

Ageing potential: 2 to 3 years.

