



IGP Pays d'Oc



Histoire

Code est une gamme que l'on déguste en toute circonstance, pour se distraire, s'offrir une pause ou partager un apéritif. Chaque couleur est une invitation à un moment de plaisir.



Assemblage Blanc

35% Vermentino - 25% Terret - 20% Grenache blanc - 10% Ugni Blanc - 10% Chardonnay

Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation des jus.

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débourbage. Fermentation à basse température.

Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.



Dégustation & accords

Aux arômes floraux et de fruits blancs, de bruyères et d'eucalyptus. Frais, rond et long, très bel équilibre en bouche. Belle vivacité. S'accorde avec les poissons, crustacés et fruits de mers. Servir frais à environ 8°C.



Assemblage Rosé

40% Grenache - 40% Cinsault - 20% Syrah

Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation des jus.

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débourbage. Fermentation à basse température.

Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.



Dégustation & accords

Robe rose pâle. Nez fruité, bien soutenu en bouche par des arômes floraux. Frais et équilibré. A consommer sur les entrées, charcuterie, grillades de viande blanche et rouge. Idéal pour les barbecues ! Servir frais à environ 8°C.



Assemblage Rouge

40% Grenache noir - 30% Carignan - 20% Syrah - 10% Cabernet Sauvignon

Vinification

Macération pré-fermentaire à chaud.

Fermentation entre 20°C et 25°C sous micro-oxygénation.

Fermentation malolactique en cuve.

Elevage sur lies fines suivi d'une micro-oxygénation.



Dégustation & accords

Robe rubis soutenu à reflets violets. Nez aux arômes de fruits des bois. Friand en bouche, souple et aromatique. Structure douce et fondue. Très bon équilibre d'ensemble. S'apprécie tout au long du repas. Servir à environ 15°C, voire frais aux beaux jours.