

Creaciones



Presentación

Tierra de contrastes, el Languedoc-Rosellón da lugar a vinos afrutados, representativos de un terruño excepcionalmente diverso. Las estribaciones de los Corbières, las de los Minervois, donde el matorral abraza el gran azul mediterráneo, junto con el sol óptimo, la cuna ideal para el cultivo de vides. Es aquí donde nace el sexto sentido, una promesa de la expresión original de variedades de uva típicas del sur de Francia. El resultado de la alquimia del clima y la tierra, el sexto sentido es el consenso ideal de la vista, el tacto, la audición, el olfato y el gusto y le llevará al descubrimiento de su sexto sentido.



Vinificación y crianza

Todas las uvas se recogen a mano cuando alcanzan su madurez óptima. Las bayas se prensan suavemente en una prensa inflable tan pronto como llegan a la bodega. El jugo se desprende en frío durante 48 horas. Las fermentaciones alcohólicas se realizan a bajas temperaturas para extraer la fruta máxima. Antes del embotellado, se realiza un envejecimiento corto de la tina.



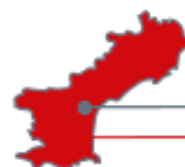
Notas de cata

Capa de color amarillo pálido con reflejos verdes. Nariz muy complejo, flora que recuerda a laurel, acacia o madera de caja. Este vino es muy afrutado, revelando notas de frutas exóticas y cítricos. Muy aromático en boca, con un buen nivel de acidez, una agradable frescura y un final cremoso.



Variedades de uvas

Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognier, Grenache Blanc



Narbonne

Pays d'Oc

Consumir entre 12-13°C como aperitivo, entradas calientes y saladas, pescado, aves de corral y quesos frescos.

