

# Enclos des Anges

*Richard et Marjorie Spurr*

## Cuvée Fraticello blanc 2022

IGP Ile de Beauté

Haute Valeur Environnementale



Cépage : Vermentinu 20 ans 25 hl/hec 6 500 bouteilles.

Récolte : matinale et manuelle

Vinification : Pressurage direct sans sulfite / Débourbage à froid 48h00 / Levurage et fermentation 14-15°C

Elevage sur lies fines 6 mois à températures naturelles.

Filtration, sulfitage léger et mise en bouteille.

Mise en bouteille au printemps.

Dégustation :

- Robe jaune vif ;
- Intensité aromatique soutenue caractérisée par les fruits à chair blanche et les fleurs jaunes du maquis ;
- Bouche vive, ronde et tendue. Rétro-olfaction en harmonie avec le nez.

A boire avec :

- Vin de soif, d'apéritif.
- S'harmonise avec les fruits de mer, le poisson grillé et les fromages de chèvres ou de brebis légèrement affinés.