



# BAUX BLOND

2023

IGP COTES CATALANES

## Cépage

100% Muscat petits grains

**Rendement** : 27 hl/ha

## Terroir

Terrasse du quaternaire (alt. 35m). Couche supérieure de 2m de graves, sur un socle argileux. Terroir particulièrement venté, très ensoleillé (+ de 260 jours par an) et situé près de la Méditerranée.

**Vendange** : août 2023

## Vinification et élevage

Travail par gravité en cave. Egrappage et tri des raisins sur trieur mécanique en entrée de cave, puis tri sur table manuelle.

Mise au froid en cuve isotherme pour débourbage.

Elevage en cuve inox et bâtonnages réguliers.

**Mise en bouteille** : le 7 décembre 2023

**Production** : 6700 bouteilles en 75cl

## Notes de dégustation

Robe brillante et lumineuse, or pâle avec des reflets verts.

Le nez est minéral, délicat, charmeur, croquant avec de fines notes de buis et s'ouvre sur des fleurs de citrus et de la poire fraîche.

La bouche est salivante, tonique et enrobante sur des arômes d'agrumes, des notes anisées et une belle finale pétale de rose avec de délicieux amers.

## Accord parfait

Un délice avec les sushis, ou pour les plus aventuriers, en entrée avec un velouté de poires au fromage bleu.

Excellent aussi avec un feuilleté aux asperges, carpaccio de poisson au citron vert, brochettes de gambas...

**L'anecdote...** « *Le Baux Blond c'est un peu l'alter-égo de Rouge à Lèvres, le rosé... il évoque pour moi l'été, la mer, le sable, les fruits de mer dégustés sans façon....*



Serge & Marie-Pierre Baux  
Voie des Coteaux  
66140 Canet-en-Roussillon-Fr  
+33 (0)468 802 504  
contact@mas-baux.com  
www.mas-baux.com