

S I G N A T U R E  
*chef*

# JUSTINE PILUSO

## Cuvée blanc

**WB**  
WINES AND BRANDS®  
PREMIUM CREATIVE WINES

<b>Appellation:</b>	AOP Corbières
<b>Cépages:</b>	Grenache Blanc / Roussanne / Marsanne
<b>Alc./Vol.:</b>	13%
<b>Sol:</b>	Plaine avec enherbement des vignes.
<b>Vinification:</b>	Récolte mécanique nocturne, avec sélection parcellaire, pour retenir l'acidité et la fraîcheur. Egrappage complet et macération à froid. Pressurage avec séparation des différentes qualités de jus de presse. Fermentation alcoolique entre 15 et 17°C pendant 20 jours. Fermentation malolactique bloquée.
<b>Couleur:</b>	Jolie robe d'un jaune soutenu.
<b>Nez:</b>	"Fraîcheur verte" serait le caractère le plus représentant de cette magnifique cuvée. Les arômes explosent dans les notes de fruits frais, des agrumes et de la pomme verte.
<b>Dégustation:</b>	Vin gourmand et riche en bouche avec des saveurs de poire juteuse qui mène vers les notes raffinées des amandes fraîches. Cuvée offrant une fraîcheur très séduisante. A servir entre 10 et 12°C.
<b>Conservation:</b>	Jusqu'à 3 ans.
<b>Mets et vins:</b>	Vin aussi bien pour l'apéritif que pour accompagner les recettes de Justine Piluso, notamment celles avec des fruits de mer.



S I G N A T U R E  
*chef*

### Collection de vins créée par **Justine PILUSO** – Cuvée Gourmet!

**Justine Piluso** a fait ses armes au sein de cuisines renommées comme Le Boeuf sur le Toit (Paris), La Mirande (Avignon), Paul Bocuse (Shangai). Animée par des valeurs propres et encouragée par son mari, ils créent en 2016 le restaurant Le Capiello, Paris XVème, qui, dès 2017, se hisse au sommet de TripAdvisor Paris. Justine est alors remarquée et réalise une participation mémorable à TopChef France 2020, se distinguant par sa joie de vivre et son authenticité. Sa mission est simple : Nous rassembler autour d'une table.

**WB**  
WINES AND BRANDS®  
PREMIUM CREATIVE WINES

**Wines & Brands**  
contact@winesandbrands.com  
257, Allée du Mas Nègre  
34970 LATTES  
FRANCE

