

## Madeloc

2011

« *Minéralité et fraîcheur. Résolument Méditerranéen.* »



Bouteille millésimée



### Terroir

Le Vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



### Cépages

**Grenache Gris** : 40%

**Grenache Blanc** : 40%

**Vermentino, Roussanne, Marsanne** : 20%



### Vinification / Élevage

Macération pelliculaire et fermentation à température régulée pour préserver toute la fraîcheur des baies. Élevage sur lies pour 1/3 de la vendange en demi-muids (620 litres) de chêne neufs pour apporter structure et gras.



### Dégustation

**Robe** : Jaune pâle aux reflets dorés.

**Nez** : Frais et floral (chèvrefeuille, genêt) avec des notes de pêche de vigne et d'abricot.

**Bouche** : Attaque vive avec du gras. Arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Finale rafraîchissante sur des notes de garrigue et de schiste.



### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé** : À déguster de 2013 à 2016

**Service** : Servir autour de 8°C.

**Accords** : A déguster en apéritif avec des tapas. Sur les fruits de mer, les coquillages et les poissons grillés. Idéal avec les viandes blanches et les volailles. Fromages de chèvre, ou à pâte pressée (Cantal, Comté).