

Madeloc

2012

« *Minéralité et fraîcheur. Résolument Méditerranéen.* »



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 : 80%

Grenache Blanc : 15%

Vermentino, Roussanne, Marsanne : 5%



Vinification / Élevage

Pressurage en grappes entières pour le grenache Gris après un stockage d'une nuit en chambre froide, égrappée/foulée pour les autres cépages. Fermentation à température régulée pour préserver toute la fraîcheur des baies. Fermentation et élevage sur lies pour 1/3 de la vendange en demi-muids de chêne (620 litres), pour apporter à l'assemblage de la structure et des notes épicées.



Dégustation

Robe : Jaune or aux reflets verts.

Nez : Premier nez très floral (aubépine) avec des notes fumées. A l'agitation, belle richesse et intensité finement épicées, notes de fenouil sauvage et iodées.

Bouche : Belle structure caractéristique des Collioure Blancs. Fruits à noyaux (abricot frais), notes de pain grillé et noisette.



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, pâtes pressées (Cantal, Comté).



Bouteille millésimée