

## Madeloc 2016

« 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** : 40%

**Grenache Blanc** : 35%

**Vermentino, Roussanne, Marsanne** : 25%



### 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** : Brillante jaune or pâle aux reflets argentés.

**Nez** : De fruits exotiques (mangue, fruits de la passion) et d'agrumes (kumquat). A l'agitation, des fruits à chair intenses (pêche jaune) ainsi le côté acidulé du feijoa.

**Bouche** : Racée avec une belle longueur et très aromatique, finale sur l'ananas mûr et le pomelos.



### Comment l'apprécier

**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).

Bouteille millésimée et numérotée

