

Madeloc 2017

« 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 : 55%

Grenache Blanc : 35%

Vermentino, Roussanne, Marsanne : 10%



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 pâle aux reflets verts.

Nez : Premier nez sur les citriques (pomelos) légèrement boisé. L'agitation révèle des notes rondes et fruitées (nectarine blanche) ainsi que florales (fleur d'acacia et jasmin).

Bouche: Équilibrée entre rondeur et fraîcheur, l'abricot frais est présent. La finale d'une légère amertume est rafraîchissante.



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

