

Madeloc 2019

« 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%
Vermentino : 10%

Grenache Blanc : 25%
Roussanne : 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 d'un joli jaune doré.

Nez : D'embrun maritime à l'ouverture et de fruits à chair blanche (pêche, poire). L'agitation révèle un nez très expressif de fleurs blanches, d'ananas et d'abricot frais.

Bouche : Ronde et vive à la fois avec une belle dynamique aromatique de fruits du verger soulignés par des notes iodées rappelant l'influence maritime qui agit sur notre terroir de schiste.

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

