

Premium

2012

« Le plus puissant et le plus large d'épaule des blancs dégustés, dans une pleine expression de terroir. Hautement recommandé. » Guide Bettane & Dessaive 2014



Terroir

La Démarche Premium demande un engagement strict des Vignerons exploitant les vieilles vignes du Cru de Collioure. Le travail précis réalisé à la vigne et à la cave donne naissance à des vins exceptionnels.



Cépages

Grenache Gris : 90%

Grenache Blanc : 10%



Vinification / Élevage

Vendanges manuelles.

Tri à la parcelle et sur table de réception. Seul le jus noble du «coeur de pressoir» a été sélectionné. Après un léger débouillage à froid, fermentation lente en demi-muids de chêne neuf. Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage régulier jusqu'en décembre 2011.

Mise en bouteilles en Avril 2012.



Dégustation

Robe : Jaune or, brillante.

Nez : Premier nez envoûtant et racé, à l'agitation des fruits à chair jaune et le thym enrichissent le nez.

Notes de rhubarbe compotée, de vanille et de cannelle.

Bouche : D'une grande amplitude avec de la rondeur, mais très tonique sur une finale toastée et épicée.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2014 à 2021

Service : Servir entre 8°C et 10°C. A carafier 15 min avant le service.

Accords : Il s'accorde très bien avec des plats asiatiques, de la morue ou une blanquette de veau relevée. Il faut également le découvrir sur un fromage de chèvre frais.

bettane &
dessaive
16.5/20

Bouteille millésimée et numérotée

