

Nouvelle étiquette

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



bettane +
desseuve
2017

14/20

Bouteille millésimée et numérotée



Premium 2014

« Minéralité et fraîcheur. Résolument Méditerranéen »



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 : 100%



Vinification / Élevage

Vendanges manuelles.
Tri à la parcelle et sur table de réception. Seul le jus noble du «cœur 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 2014.
Mise en bouteilles en Avril 2015.



Dégustation

Robe : Brillante, jaune or pâle
Nez : Premier nez de fumée et de pain grillé, l'agitation révèle toute la finesse de ce grand vin blanc : l'aubépine et la pêche blanche s'invitent sur la palette aromatique.
Bouche : Vive et ample à la fois, la longueur est infinie avec une rétroolfaction d'épices douces, de toasté et d'agrumes frais.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2015 à 2023
Service : Servir sur sa jeunesse 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.