

## Premium

2016

«La quintessence du Grenache Gris »



### 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 «coeur de pressoir» a été sélectionné. Après un léger débourbage 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 2016.

Mise en bouteilles en Mars 2017.



### Dégustation

**Robe** : Jaune or intense aux reflets verts.

**Nez** : Premier nez expressif de pêche des vignes, de pain grillé et de curry. A l'agitation, c'est une envolée vers la nêfle fraîche, des fruits exotiques (mangue), des notes vanillées ainsi que des notes subtiles de jasmin et de fleurs de sureau.

**Bouche** : Souple, ronde mais contrebalancée par une belle fraîcheur, la longueur est superbe et met en avant des notes fumées et iodées.



### Comment l'apprécier

**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.

Bouteille millésimée et numérotée

