

Premium

2017

«La quintessence du Grenache Gris »

Bouteille millésimée et numérotée



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 débourage 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 2017. Mise en bouteilles en Mars 2018.



Dégustation

Robe : Jaune or intense aux reflets « tilleul ».

Nez : Premier nez de poire, de vanille et de nêfle fraîche; à l'agitation les fruits exotiques s'expriment (ananas, mangue) accompagnés de notes de cassonade.

Bouche : Entre puissance et vivacité, un début fruité de nectarine et d'abricot frais. La finale met en avant un côté toasté et iodé.



Comment l'apprécier

Service : Servir sur sa jeunesse entre 8°C et 10°C. A carafes 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.