

Premium

2018

«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 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 2018. Mise en bouteilles en Mars 2019.



Dégustation

Robe : Jaune or intense aux reflets « tilleul ».

Nez : A l'ouverture la banane mûre flambée s'exprime puis des notes délicates prennent le pas : cassonade, abricot frais, poire Comice ainsi que de notes citronnées et florales de jasmin.

Bouche : Enveloppée, tendue et ronde à la fois avec des fruits à chair comme l'abricot et un léger côté exotique. Finale toutes en fraîcheur avec des arômes toautés.



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.