

## Premium

### 2019

« 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 «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 2019. Mise en bouteilles en Mars 2020.



### Dégustation

**Robe** : Brillante jaune or pâle aux reflets verts.

**Nez** : Des notes boisées délicates s'expriment en premier lieu mais très vite une ambiance fruitée (fruits blancs à chair : poire, pêche etc...) et florale prend le dessus.

**Bouche** : En bouche un profil aromatique riche étiré par son élevage sous bois. La fraîcheur est son alliée.



### 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.