

Madeloc 2020

« *Minéralité et fraîcheur, résolument méditerranéen.* »



Terroir

Le Vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



Cépages

Grenache Blanc : 45%
Vermentino : 12%

Grenache Gris : 35%
Roussanne : 8%



Vinification / Élevage

Pressurage en grappes entières pour le grenache Gris après un stockage d'une nuit en chambre froide, égrappée/ foulée pour les autres cépages. Fermentation à température régulée pour préserver toute la fraîcheur des baies. Fermentation et élevage sur lies pour 1/3 de la vendange en demi-muids de chêne (620 litres), pour apporter à l'assemblage de la structure et des notes épicées.



Dégustation

Robe : Brillante jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Expressif de fruits exotiques (mangue), de fruits à chair blanche (pêche, poire) avec des nuances d'abricot et de fleur d'acacia.

Bouche : Gourmande de poire Williams et d'abricot avec une minéralité expressive et une finale tout en fraîcheur rappelant le citron vert.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 8°C.

Accords : A déguster en apéritif avec des tapas. Sur les fruits de mer, les coquillages et les poissons grillés. Idéal avec les viandes blanches et les volailles. Fromages de chèvre, ou à pâte pressée (Cantal, Comté).

Bouteille millésimée et numérotée

