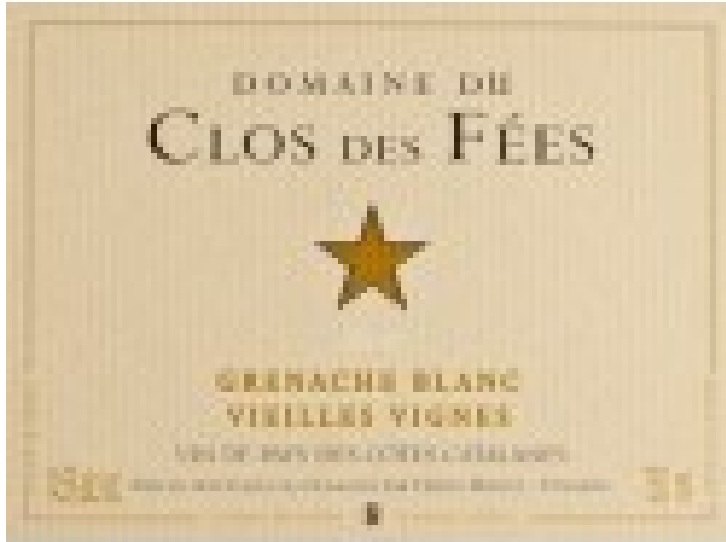


Le Clos des Fées "Grenache Blanc Vieilles Vignes" blanc sec 2014



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)

Millésime: 2014

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grenache Blanc Vieilles Vignes

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

De vieilles vignes de grenache blanc présentant des vins d'une grande opulence qui prendront d'avantage de complexité avec de l'évolution. 16/20 B+D.

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DES FEES

Commentaires sur ce **Clos des Fées Vieilles Vignes blanc 2014** :

Guide Bettane et Desseauve 2016 : 16/20. *Ces grenaches blancs plus que centenaires s'expriment sur la richesse au nez, avec des notes de miel de bruyère, de fougère et d'agrumes. La bouche est très saline, campée sur une belle réduction logique à cet âge, et la finale sur les fleurs blanches est très élégante.*

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : 91/100. *I loved the 2014 IGP Cotes Catalanes Grenache Blanc Vieilles Vignes (there's 10% Grenache Blanc); this stainless steel raised blend has lots of citrus blossom, lime and steel notes in a medium-bodied, fresh, yet still textured style. It will be versatile on the dinner table and drink well for 1-2 years, and I'm sure it will have an interesting evolution beyond that as well.*

Apogée : 2016 - 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Grenache blanc 90 %, Grenache gris 10 %. Elaboré avec les plus anciennes vignes de la propriété (+ de 100 ans) sur le secteur «Mas Farines». Complément de vieux grenaches gris en provenance des parcelles métissées, plantées de cépages divers.

Terroirs argilo-calcaire, altitude variant de 200 à 400 mètres, orientations nord et ouest dominantes. Récolte décidée en vue de rechercher l'expression du fruit mûr tout en gardant fraîcheur et aspect désaltérant.

Vendange manuelle, transport en camion frigorifique.

Pressurage pneumatique grappes entières à basse pression. Fermentation lente en cuve inox (Grenache blanc) et barriques anciennes (Grenache gris) avec bâtonnages réguliers. Élevage sur lies pendant 5 à 8 mois. Collage et filtration avant mise en bouteilles au printemps.

Vin riche et puissant, il présente une sucrosité exceptionnelle, même quand il est sec. Délicieux dès la mise en bouteille, il se referme puis prend sa dimension de grand vin 3 à 6 ans après la récolte.