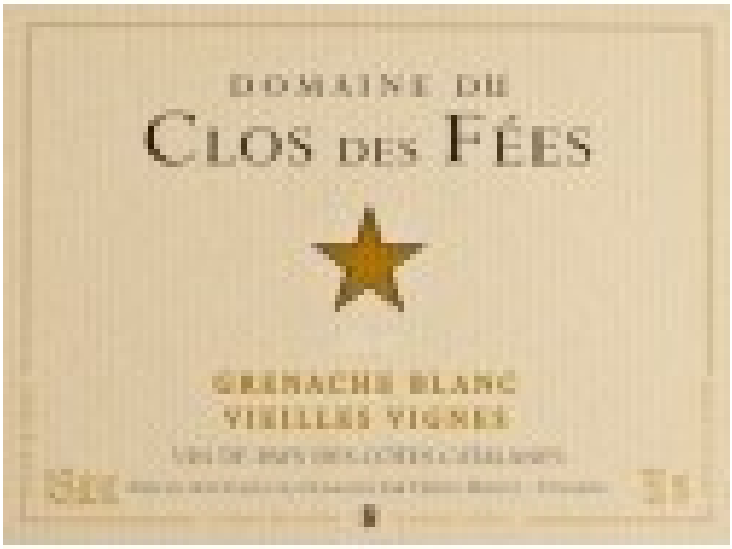
Le Clos des Fées "Grenache Blanc Vieilles Vignes" blanc sec 2015



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)
Millésime: 2015
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: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos des Fées Vieilles Vignes blanc 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Apr. 2017): 91/100. *Sporting a very light color, the 2015 IGP Côtes Catalanes Grenache Blanc Vieilles Vignes is 90% Grenache Blanc and 10% Grenache Gris. It offers a rocking bouquet of crisp citrus rind, lime and mineral notes in a medium-bodied, clean, classy, impeccably balanced style that just begs to be drunk.* Drink date 2017-2019

Guide Betanne et Desseauve 2016 : 15,5/20. *Goûté juste avant la mise, il s'affichait fermé mais ample, structuré par de beaux amers, un extrait sec et une salinité délectables, peut-être un peu moins d'éclat que son devancier mais un vrai potentiel. Apogée: de 2018 à 2022*

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.

Description brève du produit :

De vieilles vignes de grenache blanc présentant des vins d'une grande opulence qui prendront d'avantage de complexité avec le temps.