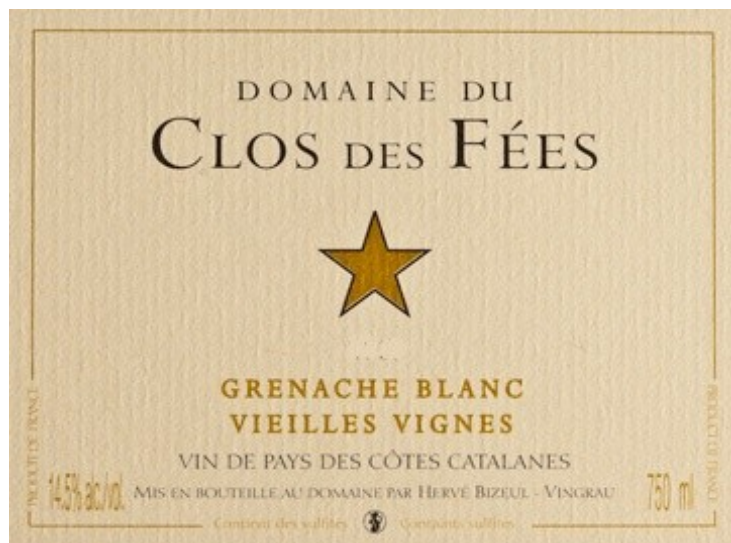


Le Clos des Fées "Grenache Blanc Vieilles Vignes" blanc sec 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2016

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: grenache blanc

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. 2016 est plus "tendu" et frais que 2015.

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Clos des Fées Vieilles Vignes blanc 2016 :

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Ce vieux grenache blanc a plus de 100 ans. Les raisins issus de ces ceps vénérables ont donné naissance à un corps sage et enrobé et des*

arômes d'agrumes, de pêche blanche et d'herbes aromatiques, de tilleul et de verveine citron. Encore jeune, il a beaucoup de réserve et évoluera harmonieusement dans les années à venir. Apogée de 2018 à 2025.

Accords mets et vins : Pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer, plateau de fromages, fromages de vache, poissons de rivière, poissons crus, sushis.

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.