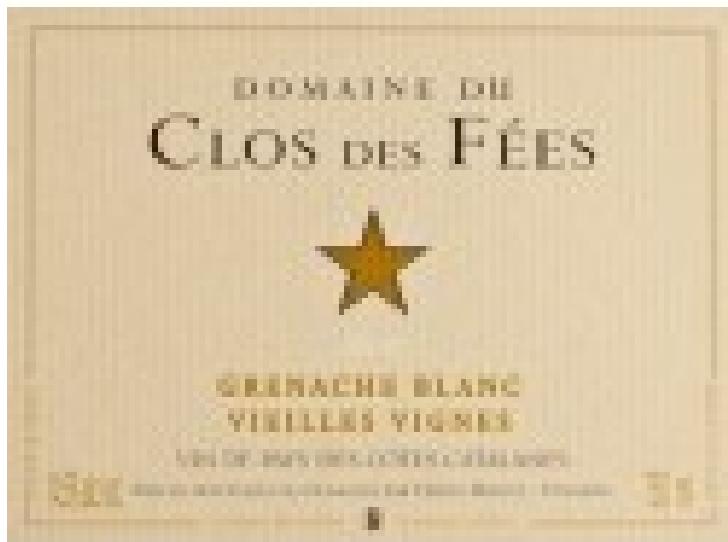


Le Clos des Fées "Grenache Blanc Vieilles Vignes" blanc sec 2018



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2018

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

Wine Advocate (Parker): 92/100

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.

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Clos des Fées Vieilles Vignes blanc 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, juin 2020) : 92/100. Proprietor Hervé Bizeul has outdone himself with the 2018 IGP Côtes Catalanes Grenache Blanc Vieilles Vignes (which

actually includes a bit of Grenache Gris as well). Scents of crushed stone, melon and tangerine emerge on the nose, while the full-bodied palate is broad and mouth coating yet finishes long, with mouthwatering salinity and terrific freshness. I'm not sure how long-lived this will be, so try to catch it in the next year or so. With 1,000 cases produced, it shouldn't be that difficult to track down.

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.