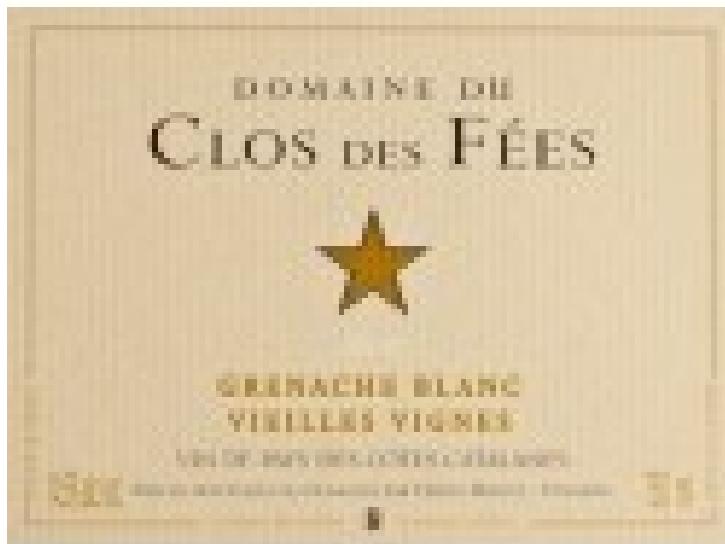


# Le Clos des Fées "Grenache Blanc Vieilles Vignes" blanc sec 2020



Prix du produit :

**156,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2020

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): 90/100

Cépage dominant: grenache blanc

**Description brève du produit :**

90/100. 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 2020 :**

**Robert Parker's Wine Advocate** (mars 2023) : 90/100. *A blend of Grenache Blanc (80%) and Grenache Gris (20%), the 2020 IGP Côtes Catalanes Blanc Vieilles Vignes boasts clear, vibrant*

*notes of lime and tangerine on the nose. It's medium to full-bodied, plump, fleshy and succulent on the palate, then clean, zesty and mouthwatering on the finish. Drink date 2022-2025.*

**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.