

# Le Clos des Fées "Les Sorcières" blanc 2021



Prix du produit :

**67,20 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2021

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Sorcières

Cépage dominant: grenache blanc

## Description brève du produit :

Le "petit" Clos des Fées à déguster jeune, ou à laisser vieillir en cave 2 à 3 ans.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Le Clos des Fées "Les Sorcières" blanc 2021

## Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépage :** grenache blanc 40 %, vermentino 30 %, roussanne 20% et macabeo 10%.

**Culture et terroirs :** Jeunes vignes de Vermentino et de Roussanne plantées en 2011 sur argilo-calcaire. Plantation multi-clonale et massale en foule, haute densité, sur porte-greffe. Vieilles Vignes de Grenache Blanc (plantation 1945) sur lieu-dit «Mas Farine».

**Vinification :** Vendange au jour «J», des Vermentino et Roussane en vue d'obtenir un fruit

maximum et un degré alcoolique bas. Vendange plus tardive des Grenache blanc. Élevage sur lies fines, collage à l'argile, mise en bouteille précoce en février.

**Dégustation et potentiel de garde :** Couleur or pâle, légers reflets verts, vin brillant et limpide. Nez engageant, aérien et floral, complexe, sur les agrumes à chair jaune, le citron de menton, l'écorce de pamplemousse confite, la pêche blanche mûre, l'aubépine en fleur. Attaque fruitée, aérienne, goûteuse, vin tendu mais sans excès, mûr et frais, finale tendue, désaltérante, digestive, qui donne envie de boire à grandes lampées grâce à faible niveau d'alcool, idéal pour un vin de soif. Finale de pomme au four, assez complexe et de tarte au citron meringuée.

**Accord :** Les coquillages et les crustacés sur lesquels son fruit intense et sa nervosité naturelle font merveille. Des couteaux, des sardines grillées, des poissons sauvages planxés ou passés sous le grill du four, accompagnés d'un beurre blanc mousseux. Un tajine de lotte aux citrons confits, une terrine de poissons et son coulis de légumes, des samoussas pimentés.