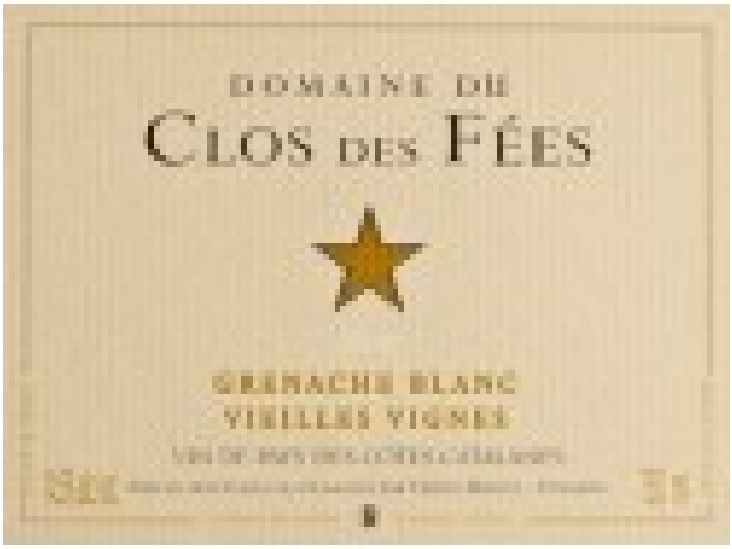
Le Clos des Fées "Grenache Blanc Vieilles Vignes" blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)
Millésime: 2013
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
RVF: 16/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Clos des Fées** en Général.

Commentaires sur ce **Clos des Fées Vieilles Vignes blanc 2013** :

La Revue du Vin de France (nov. 2015) : *Hervé Bizeul s'oriente vers des vins plus purs, moins marqués par les élevages, tels ce blanc soigné à la matière sensuelle. 16/20.*

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 de l'évolution.