

Premium 2022

« La quintessence du Grenache Gris »



Terroir

La Démarche Premium demande un engagement strict des Vignerons exploitant les vieilles vignes du Cru de Collioure. Le travail précis réalisé à la vigne et à la cave donne naissance à des vins exceptionnels.



Cépages

Grenache Gris : 100%



Vinification / Élevage

Vendanges manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception. Seul le jus noble du «coeur de pressoir» a été sélectionné. Après un léger débouillage à froid, fermentation lente en demi-muids de chêne neuf. Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage régulier jusqu'en décembre 2022. Mise en bouteilles en Mai 2023.



Dégustation

Robe : Étincelante jaune vert intense.

Nez : Premier nez de châtaigne et de pain grillé avec des notes de fleurs de genêts. A l'agitation les fruits s'expriment : poire williams, abricot et ananas frais. La vanille, le fenouil et la cannelle complètent la palette aromatique.

Bouche : Sapide, ronde et étonnante de gourmandise, la crème de marron se mêle à l'abricot et à la mangue. Tanins délicats qui étirent la fin de bouche.



Comment l'apprécier

Service : Servir sur sa jeunesse entre 8°C et 10°C. A carafes 15 min avant le service.

Accords : Il s'accorde très bien avec des plats asiatiques, de la morue ou une blanquette de veau relevée. Il faut également le découvrir sur un fromage de chèvre frais.

Bouteille millésimée et numérotée

