



### Cépages

Grenache (Blanc 94 %, Gris 6 %)



### Culture & Terroirs

Parcelle de 3.5 hectares de vignes centenaires en sélection massale. Terroir d'Opoul, limitrophe à Vingrau, en bordure d'une forêt domaniale de plus de 1 000 ha. Terroirs argilo-calcaire, très caillouteux, tardif, altitude 300 mètres, vent permanent, marin ou Tramontane, plus de 250 jours par an. Complément de Grenache gris en provenance de vignes plantées en foule (gris/blanc/noir).



### Vinifications

Date de récolte décidée en vue de rechercher l'expression du fruit mûr tout en gardant fraîcheur et nervosité. Vendange manuelle, triée à la vigne, stockée et transportée en camion frigorifique. Pressurage pneumatique doux, de raisins froids, grappes entières. Fermentation lente en cuve inox thermo-régulée (Grenache blanc) et barriques de cinq vins avec batonnage (Grenache gris). Élevage sur lies totales pendant 8 mois. Malolactique bloquée. Pas de collage, filtration et SO2 faible (25 mg/l à la mise pour 200 mg autorisés...)



### Dégustation et potentiel de garde

Couleur pâle, reflets bouton d'or. Nez délicat à dominante de pêche blanche, fleur d'amandier, genêt en fleur. Attaque grasse, riche. Délicieuse et surprenante sucrosité en finale (vin sec < 2g)), très long, beaucoup de volume, de plaisir, de fruité, bouche fraîche, style fièrement méditerranéen. Vin unique, prouvant la grandeur du cépage. Se bonifie 18 à 48 mois en cave fraîche. Passionnant - mais différent - après 5 ans, son optimum de dégustation.



### On l'aime avec...

Un foie gras frais poêlé, une côte de veau aux morilles, une nage de langoustine à la citronnelle et au gingembre, un saint-pierre aux agrumes, un poulet au coco, des brochettes teriaki, un banon bien affiné. Fabuleux avec la cuisine Thaïlandaise (curry rouge surtout), délicieux, pas trop frais, avec les sushis.