



### **Cépages**

Grenache blanc 40 %, Vermentino 30 %, Roussanne 20 %  
Jeunes Vignes en 4ème feuille



### **Culture & Terroirs**

Jeunes vignes de Vermentino et de Roussanne plantées en 2011 sur argilo-calcaire, cordon en formation (troisième feuille, donc Côtes Catalanes obligatoire, sera en Côtes du Roussillon en 2015). Plantation multi-clonale et massale en foule, haute densité, sur porte-greffe 3309. Vieilles Vignes de Grenache Blanc (plantation 1945) sur lieu-dit «Mas Farine», écartement traditionnel «au carré» soit 1.65 x 1.65.



### **Vinifications**

Vendanges au jour «J», délicat à déterminer, des Vermentino et Roussane en vue d'obtenir un fruit maximum et un degré alcoolique bas (12,4 %, vin enbouteillé). Vendange matinale, manuelle, transport en camions frigorifiques. Pressurage direct en grappes entières à basse température et basse pression (5 heures) afin de préserver le fruit en évitant l'oxydation. Vendange plus tardive des Grenache blanc, en tries successives pour certaines parcelles afin d'éviter le passerillage. Débourageage léger afin de permettre la formation de lies essentielles à la bonne autolyse des levures. Fermentation à basse température, en cuve, en levure indigène. Élevage sur lies fines, collage à l'argile, mise en bouteille précoce en janvier.



### **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, digeste, 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.



### **On l'aime avec...**

Les coquillages et les crustacés sur lesquels son fruit intense et sa nervosité naturelle font merveille. Des couteaux, des sardines grillées, des poissons sauvages planqués 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