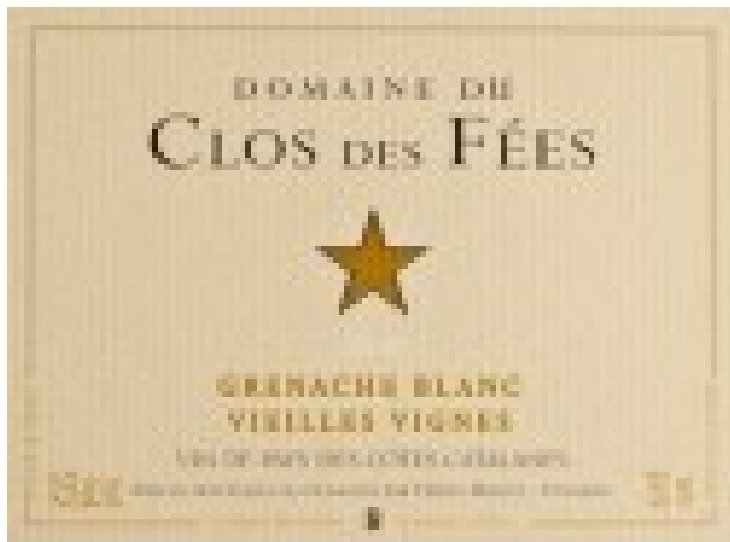


Le Clos des Fées "Grenache Blanc Vieilles Vignes" blanc sec 2017



Prix du produit :

28,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2017

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

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

commentaires sur ce

Clos des Fées Vieilles Vignes blanc 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Anis, verveine, eucalyptus, laurier et agrumes sont complétés par une note à la fois saline et beurrée en finale. Enrobé, souple, ce blanc qui affiche une belle présence en bouche s'apprécie avant tout à table. Apogée de 2019 à 2029.*

Accords mets et vins : Pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer, plateau de fromages, fromages de vache, poissons de rivière, poissons crus, sushis.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, avril 2019) : 92/100. *Lime and tangerine notes*

mark the nose of the 2017 IGP Côtes Catalanes Grenache Blanc Vieilles Vignes. It widens out on the palate, becoming a full-bodied, full-flavored white with hints of peach and melon and plenty of weight and texture, then it glides easily away on the long finish. Just lovely, seductive stuff. I'm not sure how it will age, but for drinking now, it's dynamite. Drink date 2019-2022.

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 le temps.