



IDYLLE Blanc

AOC Côtes du Roussillon 2019

50cl / 75 cl / 150 cl



Cépages : Grenache blanc 50%, Grenache gris 40%, Macabeu 10%.

Terroirs : cuvée issue des terroirs de Saint Paul de Fenouillet à 280m d'altitude sur des sols de schistes noirs.

Vinification : cueillette manuelle en cagettes. Pressurage direct grappes entières. Fermentation à température contrôlée 18°C en fûts de 500l pour 80% de la cuvée et le solde en cuve inox.

Elevage : élevage et bâtonnage sur lies finies durant 6 mois dans les mêmes fûts de 500 Litres (1/3 de fûts neufs, 2/3 de fûts de 1 et 2 vins).

Traitement : collage et filtration avant tirage.

Conservation : A consommer dans les 2 à 3 ans suivant la récolte.

Dégustation : Très belle robe jaune pâle brillante aux reflets verts. Son nez d'agrumes, de menthe, de garrigue exprime également des notes florales d'aubépine. La bouche prolonge cette fraîcheur aromatique avec un équilibre entre la vivacité du macabeu, la rondeur et le gras des grenaches blanc et gris. A boire très frais (10-12°C) à l'apéritif, sur des crustacés et poissons grillés ou en sauce.

Habillage : bourgogne tradition, bouchon liège carton de 6 à plat.

FAMILLE DORNIER, PROPRIÉTAIRE – RÉCOLTANT

maury@closdesvinsdamour.fr - www.closdesvinsdamour.fr

**Bureau – Office : 38 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE – F. 66000 PERPIGNAN
T. 0033 468 346 387 – F. 0033 468 349 707 – GSM. 0033 614 351 889**

Cave – Cellar : 3, ROUTE DE LESQUERDE, F. 66460 MAURY