



M A S D E L M A S

MARIE DELMAS
Grenache blanc/ Macabeu
AOP Côtes du Roussillon 2018
Vieilles vignes



CÉPAGES :

60% grenache blanc, 40% Macabeu

Le niveau qualitatif nous impose des rendements de 25 Hl/hectares

Production disponible pour le millésime 2018 : 3000 bouteilles

TERROIR :

Les coteaux argilo-calcaire peu profonds, avec un sous-sol schisteux, sont à une altitude de 100m à 200m. Les vignes et leurs raisins sont exposés plein sud et profitent pleinement des bienfaits d'un soleil généreux et d'un vent qui nous garantissent une vendange saine.

VENDANGES ET VINIFICATION :

La vendange est réalisée à la main, en cagettes de 10Kg, qui sont mises en chambre froide pendant 24h. Il s'en suit un pressurage direct, un débourage à froid et une fermentation à basse température avec bâtonnage sur lies fines. Les deux cépages sont vendangés et vinifiés séparément avec des maturités différentes de façon à apporter gras et fraîcheur.

CONSEILS DU VIGNERON :

Ce vin blanc possède des arômes soyeux et féminins de fleurs (Narcisse, fleur de Frêne, tilleul) et aussi de fruits (pomme, agrume, amande). Le nez est soyeux et la bouche vive. Son gras lui procure une belle longueur en fin de bouche. Ses arômes d'agrumes, d'anis et de fenouil apportent la vivacité.

Il se boit frais (12/14°C) en apéritif ou sur des plats comme les calamars frits, les fruits de mer, les chiperons à l'encre ou encore sur un Pélardon.