



MAS DELMAS



DONA LISA

Vin de Pays des côtes Catalanes

CÉPAGES :

Grenache gris : la plus ancienne parcelle du Domaine (près de cent ans).
Nous avons sélectionné les parcelles en coteaux, sur de vieilles vignes et les rendements ne dépassent pas les 12 hl par hectare.
Production disponible : 2.000 bouteilles par millésime

TERROIR :

Dona Lisa blanc est élaboré avec 100% de grenache gris sur la plus vieille parcelle du MAS DELMAS qui se situe aux pieds des Corbières maritimes. Exposition Sud/sud-est, une faible altitude et un sol argilo calcaire en sont les composants majeurs.

VENDANGES ET VINIFICATION :

Un tri sélectif et rigoureux est réalisé lors de la vendange manuelle. L'instant précis de la vendange est déterminé pour obtenir un vin gras, mûr et vif en même temps. La vendange manuelle est conservée pendant 24 heures au froid pour avoir une extraction pré-fermentaire de haute qualité. La fermentation alcoolique se fait en partie en cuve sur lies fines à basse température contrôlée avec des batonnages doux et réguliers et en partie en barriques âgées en chêne d'Allier.

Il s'en suit un élevage en futs de chêne sur lies avec batonnages réguliers. La totalité du vin est élevé en barrique de chêne de l'Allier.

CONSEILS DU VIGNERON :

Dona Lisa 2014 a une belle robe or clair, avec un nez complexe, délicatement parfumé, au miel nouveau, à la noisette, au beurre frais, à la prune blanche avec une typicité grenachée. La bouche est gourmande, ample et chaleureuse, avec du gras. On retrouve les mêmes arômes qu'en nez, avec une saveur iodée, fenouil et poivrée en finale.

A réserver pour des moments d'exceptions gastronomiques entre amateurs de vins de terroirs pour accompagner un gigot de lotte au lard fumé, des calamars à la planxa, des viandes blanches, un plateau de fromages, un plat terre-mer ou des poissons grillés.

