

DOMAINE SAINT THOMAS

Producteur de Bonheur ...

AOP- Banyuls Blanc 2014

« L'Amoureuse »



Cépages

100% Grenache Gris

Sol

Schistes dégradés

Age des Vignes et localisation

70 ans

Terroir AOP Banyuls - Collioure

Histoire

C'est les pieds dans les schistes, les feuilles au vent que le Grenache Gris exprime toute sa finesse. Face à la mer, il puise toute sa délicatesse dans la beauté du paysage qui s'offre à lui sur les terrasses des crus Banyuls. Préparez-vous, car vous allez tomber amoureux(se) de ce spectacle.

Vinification

Récolte des raisins à maturité élevée avec un taux de sucre naturel important. Egrappage puis pressurage direct avant une fermentation lente à froid (16°)

Pour garder cette douceur naturelle, le jus est muté à l'alcool vinique selon la méthode traditionnelle d'Arnaud de Villeneuve.

Le vin est ensuite élevé en cuve inox à l'abri de toute oxydation et mis en bouteille dans les 6 mois qui suivent sa récolte.

Température de Service : 12°C

Notes de dégustation

Le nez est fin et élégant. Il s'exprime sur des arômes de poire fraîche et d'orange confite.

En bouche, toute la finesse des vieilles vignes de grenache gris se retrouvent sur des notes fraîches et anisées et une finale aux arômes de miel de garrigue.

Suggestions d'accompagnement

A l'apéritif accompagné d'anchois au citron confit, sur une crème catalane à la violette, un cheesecake à la vanille de Tahiti, une part de nougat glacé ou simplement à déguster comme un vieux whisky.

Potentiel de garde : Sans limite