

Collioure Blanc «Ressac»

2003 - 2023, 20 ans pour façonner une appellation sortie de nos montagnes, entre schistes et Mer Méditerranée. Quintessence de notre terroir, le Grenache Gris y est le roi. Ressac, c'est une sélection de nos meilleures barriques. Riche, intense, minéral et salin, il bouleverse vos papilles. Alors dans cette cadence insubmersible, sentons, regardons, écoutons les flots à la dérive.



Vinification

Cépages : 100% vieux Grenache gris
Age moyen des vignes : plus de 40 ans
Rendements : 18hl/ha.

Alc: 13.5%Vol.

Pressurage direct : Collage sur moût et débourageage par le froid. Fermentation thermo-réglée en barriques bourguignonnes neuves. Soutirage et sulfitage pour ne pas enclencher la fermentation malolactique.

Elevage

Barriques neuves avec bâtonnages réguliers.

Note de l'Oenologue

Robe : Claire.

Nez : citronné, légèrement toasté, fleur de mimosas

En bouche : fraîcheur en attaque, note citronné beaucoup de tension de salinité et de minéralité.

Gastronomie

Poissons marinés ou grillés, tartare de thon, anchois ou boquerones, crustacés, noix de Saint-Jacques.

Viandes blanches ou fromage comme un vieux comté.

