Collioure Blanc «L'Ecume»

«L'Ecume» est le fruit d'une longue recherche, de beaucoup de tâtonnement, pour arriver à un vin unique, une véritable concentration du terroir de Collioure. Nous venons de fêter les 20 ans de l'appellation Collioure Blanc, la dernière sur le cru Collioure-Banyuls.

Vinification

Cépages : 80% Grenache blanc et gris - 15% Vermentino - 5% Marsanne.
Age moyen des vignes : entre 10 et 40 ans
Rendements : 18hl/ha.
Alc: 13.5%Vol.
Pressurage direct : Collage sur moût et débourbage par le froid. Fermentation thermo-régulée 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 : Belle robe or pâle.
Nez : Complexe, zeste pamplemousse, mangue, pêche, très léger toasté. Notes minérales anisées, noisette et amandes effilées.
En bouche : Attaque franche, fleurs blanches, finale minérale, pomelos, citron vert et noisette. Vin gras, charnu, finement boisé et très long en bouche.

Gastronomie

Poissons grillés ou cuisinés, comme la bourride de lotte ou la bouillabaisse, anchois, crustacés, coquilles Saint-Jacques. Plus vieux, avec des viandes blanches et blanquettes.

PIÉTRI GÉRAUD domaine