

Collioure blanc «Orange Vermeille»

Les Collioure blancs n'ont pas dit leur dernier mot. Voici le dernier né du domaine Piétri-Géraud, vêtu de sa robe orange vermeille due à une macération de grenache gris. Un elixir, vinifié comme un vin rouge, où fraîcheur et minéralité marquent ce vin blanc sec.

C'est en Géorgie que naquit le vin orange il y a 4500 ans, inspirant d'abord les vigneron du nord de l'Italie, puis les viticulteurs français.



Vinification

Cépages : 100% Grenache Gris

Age moyen des vignes : 50 ans

Rendements : 18hl/ha. Alc.14,5%Vol.

Macération de Grenache gris en cuve inox pendant 7 jours

Fermentation en cuve inox

Pressurage très doux

Elevage

En barriques de 400 l pendant 1 an

Note de l'Oenologue

Laissez-vous surprendre par ses notes de pêche, de pomme granny smith et de kaki pomme.

Une belle attaque en bouche sur la nêfle du japon, la mandarine confite puis la feuille de tilleul avec une touche de verveine. De très légers tanins apportent de la fraîcheur minérale, une certaine salinité.

Dans peu de temps l'orange confite se fera sentir.

Gastronomie

En accompagnement de cuisine Thaï,

Curry vert ou encore d'un bellota ou d'anchois.

