

ARGILE DOMAINE DE LA RECTORIE

Vinification et vieillissement

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 8 mois sur lies, bâtonnage tous les jours pendant la fermentation puis une fois par semaine jusqu'en Décembre. Mise en bouteille au printemps. Affinage en bouteille pendant 6 mois avant mise au marché.

Caractéristiques

Nez de fruits blancs avec des notes iodées, bouche dense et saline, fraîcheur et minéralité.

Accords mets et vins

Idéal avec du poisson, des viandes blanches, des fromages à pâte dure (vache ou brebis).

Autres informations

Longue garde possible mais beaucoup de plaisir à le boire dès sa jeunesse.



Producteur

Domaine de la Rectorie

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

90 % Grenache gris. 10 % Grenache blanc

Pays / région

France, Languedoc-Roussillon

Appellation

Collioure

Format

750 ml

Degré d'alcool

14,5 %

Température de service

10 °C à 12 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec