

# La Bergerie des Abeilles blanc

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Blancs
<b>Cépage</b>	80 % Grenache gris, 20 % Grenache blanc
<b>Appellation</b>	Collioure
<b>Producteur</b>	Domaine de la Rectorie
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Millésime</b>	2018
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	15 %
<b>Température de service</b>	10-12 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Terroir

Entre mer et montagne, le vignoble roussillonnais de Collioure bénéficie d'un climat méditerranéen parfaitement adapté aux variétés de grenache et de carignan. La gamme de la Bergerie des Abeilles est élaborée à partir des vignes les plus jeunes du Domaine de la Rectorie, dans le terroir frais des Abeilles, dans l'arrière-pays de Banyuls.

## Vinification et vieillissement

Pressurage direct.

Fermentation et élevage en barrique durant 7 mois.

Mise en bouteille au printemps.

## Caractéristiques

Nez de fruits blancs, en bouche à la fois vif et structuré.

## Accords mets et vins

Tapas, anchois, daurade à l'estragon, fromage à pâte dure.

## Autres informations

Garde : 5 à 8 ans

## Code produit

Québec : 14433237

