



VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES BLANC

ENCÉPAGEMENT

50% Grenache blanc
30% Grenache gris
20% Maccabeu

ORIGINES

Grenache blanc issue d'une combe argilo-calcaire
Grenache gris sur marnes calcaires grises
Maccabeu sur marnes schisteuses

VINIFICATIONS

Récolte en cagettes (tri à la vigne)
Pressurage pneumatique direct
Pas d'égrappage
Débourbage léger
Levures indigènes
Malo réalisée

ÉLEVAGE

1/2 en cuve inox
1/2 en barriques de 300 litres
Durée d'élevage : 8 mois

Illustration de mon côté contemplatif.

J'aime toujours m'émerveiller sur la moindre plante ou fleur que je croise, ou encore sur des affleurements rocheux, des pierres multicolores au détour de mes ballades ou en plein milieu d'une parcelle de vigne.



Et celle de Grenache blanc qui m'a donné la base de cette cuvée est riche de tout cela.

Une combe argilo-calcaire, avec des influences siliceuses, schisteuses, ferreuses... qui viennent faire un lit complexe, propice à une flore très variée.

En plus le nom correspond bien au vin. Des notes, fleuries, végétales, fraîches éveillent le nez, et contrastent avec une fin de bouche finement minérale, un peu sèche. Tout était là pour trouver un nom au vin.



Domaine Padie

11, rue Pyrénées
66600 Calce
contact@domainepadie.com
www.domainepadie.com
06 99 53 07 66
04 68 64 29 85