Jeff Carrel
Carignan Blanc

De ci, de là, quelques pieds de Carignan Blanc et Gris, perdus dans des pieds de rouge, vignes d'une autre époque. Sentiment rare de boire un vin unique par ses cépages et son terroir de granite d'altitude.

Appellation : IGP Côtes Catalanes
Millésime : 2021
Degré : 12,5%
Cépages : 85% Carignan Blanc / 15% Carignan Gris

Terroir : Carignan de + de 60 ans / Sols granitiques avec +/- d'argile et de matière organique / Une grande partie des vignes de rouges sont co-plantées avec des pieds de Carignan Blanc et Gris / Jusqu'à l'année dernière nous ne mettions que les raisins blanc, cette année nous avons ramassé également comme prévu les gris / Cette cuvée provient du tri des parcelles de rouges de Caramany / 32 hl/ha (moyenne de la cave en blanc).

Vinification : Vendanges manuelles / Pressurage direct / Débourbage à froid / Fermentation en cuve / Dès que la fermentation est terminée, on enlève les grosses lies le plus vite possible.

Elevage : Cuve sur lies fines / Filtration tangentielle avant mise en bouteille.

Notes de dégustation :
Robe jaune pâle aux reflets argentés.
Nez gourmand sur les fruits blancs, la craie mouillée et le zeste de citron. La bouche est très fraîche et désaltérante.
La finale est tonique, finement citronnée.

En accord :
Apéritifs, salades d'été, poissons grillés…

Conseils :
Servir à 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.