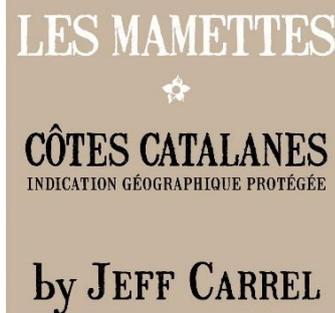


by Jeff Carrel

Les Mamettes

Côtes Catalanes



Les Mamettes, ce sont ces grands-mères aux teints halés et aux dos voûtés qui nous racontent l'histoire de ce pays catalan. Ce sont aussi ces troncs nouveaux des vignes de grenache gris et de carignan gris qui durant des décennies ont produit des VDN et Rancio Secs. Ces très vieilles vignes nous donnent aujourd'hui leurs fruits pour produire les nouveaux grands blancs secs du Roussillon.

*"C'est mourir tous les jours que de vivre sans vin."
Jean-François Regnard*



Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2021

Degré : 13,5%

Cépages : 85% Grenache Gris / 15% Carignan Blanc

Terroir : Grenache Gris de la Vallée du Maury sur schiste et Carignan blanc d'altitude sur la vallée de l'Agly sur granite.

Conduite de la vigne : Très vieilles vignes en Gobelet.

Modes de vinification : Vendanges manuelles / Pressurage directe / Débourage à froid / Fermentation en fûts de 2 à 5 vins / Elevage en cuve après fermentation.

Elevage : Elevage sur lies en cuve.

Notes de dégustation :

Une robe qui attrape l'œil avec une parure lumineuse.

Au nez, des senteurs de fleurs blanches, la campagne du bord de mer, mais qui restent discrètes et très fraîches.

La bouche est fraîche et saline et ne manque pas de profondeur. On retrouve des arômes de citron, d'agrumes et d'ananas avec un final sur l'acidité.

En accord :

En apéritif avec quelques coquillages, un jambon de pays bien salé ou quelques copeaux de parmesan ou de manchego.

En plat, une tête de veau ou des escargots.

Ce vin s'accordera de toute façon avec un large choix de vos plats préférés...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : 3 ans