

Cuvée L'AMOURETTE *IGP des Côtes Catalanes Blanc*

Cépages : 100 % Grenache Gris.

Age des vignes : 60 ans.

Sol : Schistes.

Rendement : 25 hl/ha.

Vendange : Manuelle, la sélection des baies est effectuée dans le vignoble et à la cave sur une table de tri.

Vinification : Fermentation en barriques.

Elevage : 8 mois en barriques neuves et d'un vin.

Descriptif : L'Amourette est le nom d'une herbe aussi appelée « Maxima Briza » que l'on trouvait autrefois dans le vignoble. C'est un vin à la fois limpide et vif avec des notes d'amandes, d'agrumes, zestes de citron et fenouil.

Accords mets et vins : Il sera en parfaite harmonie avec des viandes blanches mais aussi avec des huîtres ou poissons grillés. Servir à 14 °C.

Viellissement : A boire dans l'année à venir.

Notation : Millésime 2017 : Wine Advocate : 90-92 points
Jeb Dunnuck : 93 points

L'un des meilleurs Blancs dans ce rapport est le Côtes Catalanes. L'Amourette 2017 de Jean-Roger Calvet.

Fabriqué à partir de 100% de Grenache Gris élevé dans des barils, cet effort de bercement offre des notes de pêche blanche, d'agrumes au beurre et de fleurs blanches, avec un fond subtil de chêne et d'épice. Il est pur, moyennement corsé et soyeux en bouche et va briller sur la table. C'est une bonne affaire au prix ! Jeb Dunnuck.

