



## Cuvée CLEMATIS

Grenache blanc 50%, Grenache gris 50%

Millésime 2018

IGP Côtes Catalanes blanc

Production : 752 Bouteilles

### **Le terroir :**

Les sols sont constitués d'argiles rouges et jaunes mêlées d'éclats de calcite, caractéristique majeure du terroir des Aspres. Le site est préservé au milieu de la garrigue du plateau de Castelnuou, à 300 m d'altitude. Les vignes sont conduites en agriculture biologique et biodynamique pour respecter cet environnement.

### **Les fruits :**

La totalité des raisins blancs et gris du domaine du Mascareil est consacrée à la cuvée Clématis. Ils sont issus de la parcelle de Grenache, complantée en souches grises et blanches.

### **La vendange :**

Les vendanges ont lieu quand la maturité aromatique est obtenue, en conservant suffisamment de vivacité, nécessaire à la fraîcheur du vin. Les raisins sont récoltés en cagettes uniquement le matin, avant la chaleur de l'après midi et rapidement acheminés au frais de la cave.

### **La vinification :**

Les fruits sont alors directement pressés en grappes entières, protégé de l'oxydation, pour exprimer un moût aux arômes de fruit blanc. Un débordage statique (à basse température) est réalisé avant de fermenter ce moût en fût de grande capacité (500 Litres), en maîtrisant toujours une basse température. L'élevage traditionnel se poursuit sur lies, avec de réguliers bâtonnages décidés en fonction de l'évolution du vin en fût.

### **La dégustation :**

Sa robe est jaune pale et brillante. Le nez révèle des notes florales de genet et de fruits blancs, soutenues par une pointe d'agrumes. A l'attaque, la texture est ample et enveloppante. La complexité aromatique laisse transparaître des arômes de fruits secs, de fruits blancs, et une belle minéralité qui porte la bouche sur une pointe mentholée.

Température de service fraîche, entre 10 et 12°C

### **Les accords mets-vin :**

Clématis révélera les poissons de roche comme la daurade, grillée et saupoudrée d'amandes, des seiches à la plancha, ou une papillote de poulet à l'estragon.

Et pourquoi pas en apéritif accompagné d'anchois de Collioure .