



LES CLOS DE PAULILLES BLANC 2023 AOP COLLIOURE

Situé dans la baie de Paulilles entre Collioure et Banyuls, Les Clos de Paulilles est un vignoble écrivain destiné à des vins d'exception. Un domaine emblématique dont la qualité des vins n'est plus à démontrer, certifié agriculture biologique et HVE3. Il s'étend sur 90 hectares de vallons schisteux et de terrasses, face à la mer Méditerranée, dont 72 plantés en vignes.



CÉPAGE(S)

Grenache Blanc et Grenache Gris.

VIGNOBLE

Il s'étend sur 90 ha de vallons et de terrasses de schistes faisant face à la Mer Méditerranée dont 63 ha sont plantés en vignes.

TYPE DE SOL

Schistes bruns en terrasses.

VINIFICATION

Vendanges à la main tôt le matin pour préserver les arômes et tri des meilleurs grains. La fermentation alcoolique s'effectue en cuve béton et en cuve inox.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies pendant 5 à 6 mois. Mise en bouteille au début du printemps et conservation en cave climatisée.

DÉGUSTATION

Ce vin blanc frais, minéral élégant présente des arômes délicats de fleurs blanches, pamplemousse et poire bien mûre. Les notes iodées que l'on retrouve au nez sont une signature de son origine.

ACCORDS

Poissons méditerranéens, risotto aux fruits de mer, Saint-Jacques aux agrumes, fromages à pâte dure (Cantal).

LABELS ET CERTIFICATIONS

BIO et HVE 3.

CONSEILS DE SERVICE

A servir à 10-12°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans

