



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



ROC DE PLANE

IGP Côtes Catalanes Blanc

*Cépages : Grenaches gris, blancs et Macabeu
Millésime 2022*

Le Sol

Schistes noirs situés sur le haut du vignoble à une altitude de 300m. Parcelle de vieilles vignes (env. 80 ans) complantée de trois cépages : grenaches gris, blanc et Macabeu.

Le travail de la Vigne

Travail mécanique des sols en surface, amendements organiques, pas d'intrants de synthèse et limitation des intrants chimiques (soufre, cuivre, huile essentielle d'écorce d'orange), biodynamie (respect des cycles lunaires, 500/500MT/501, infusions).

Le travail à la Cave

Selection et tri à la parcelle, cueillette manuelle, pressurage direct, assemblage de deux vinification : en cuve inox et en demi-muids (500 l.) de 2 vins.

Élevage

Elevage sur lies fines avec léger batonnage pendant 4 à 6 mois en demi-muids (500 l.).

Dégustation

Robe brillante, reflets gris, nez fin aux notes florales, vanille et noisettes grillées, bouche minérale et toastée, finale nette.

Accord

Sur crustacés, poissons cuisinés en sauce, volailles riches, gratins de légumes ou champignons à la crème.

