



Le domaine la Toupie est né en 2012 dans le Sud de la France, à 25km de Perpignan et des rivages de la mer méditerranée, au cœur du pays catalan. Son vignoble produit des vins de terroir en appellations d'origine Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Maury et IGP Côtes Catalanes. Lové au pied du pic du Canigou, sur les contreforts des Pyrénées, le domaine la Toupie étend ses 12 hectares sur les terres du Fenouillèdes, près du village de Maury. C'est là que Jérôme COLLAS, ingénieur agronome et œnologue, a choisi de devenir vigneron, pour aller au bout de sa passion du vin...

**Terroirs :** raisins issue d'une très vieille vigne de plus de cinquante ans d'âge au rendement faible de 15hl/ha sur un sol de marnes schisteuses.

**Cépages :** Macabeu.

**Vinification :** vendangés à la main, les raisins sont transportés en cagettes d'une quinzaine de kg et sont pressés directement à l'entrée en cave. La fermentation est initiée en cuves inox thermo-régulées à basse température. Après quelques jours, le moût est mûté à l'alcool pour stopper la fermentation et conserver un peu plus que 100g de sucres résiduels. Elevage de 4 mois en cuve barriques de 5 vins.

**Dégustation :** Tertio exhale un nez intense aux senteurs de poire mêlées à des notes florales et d'agrumes. Sa bouche pleine et longue est contrebalancée par une belle fraîcheur. Beaucoup d'élégance et de finesse.

**Conservation et service :** A consommer dès maintenant. Servir à une température idéale de 12/13°C, à l'apéritif ou en accompagnement de mises en bouche, de certains fromages et déserts...

**Distinctions :**

- GUIDE HACHETTE : 2013 – 1\* ;
- PARKER : 2013 - 88.

**Production :** 1200 bouteilles. Mise en bouteille mars 2016.

