



AU GRÉ D'EOLE
Vin Doux Naturel 2017
AOP VDN MAURY GRENAT



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 issus d'une très vieille vigne de plus de cinquante ans d'âge au rendement très faible de 18hl/ha au lieu-dit la Devèze. Sol maigre de schistes noirs. Exposition Sud-Est. Secteur particulièrement sensible aux excès de la Tramontane, vent tempétueux du nord froid et sec.

Cépages : 100% Grenache noir.

Vinification : vendangés à la main, les raisins sont transportés en cagettes d'une quinzaine de kg et sont éraflés et mis en cuve. La fermentation initiée en cuves inox à basse température est stoppée par mutage à l'alcool sur grains pour conserver 85g de sucres/l. La macération sous marc se poursuit 3 semaines. L'élevage de 6 mois se fait (cuve inox et bouteille) en milieu réducteur pour conserver le fruit.

Dégustation : D'une belle robe rubis, Au Gré d'Eole se déguste telle une gourmandise : nez sur les fruits rouges, suavité en bouche, tanins souples et soyeux. L'équilibre de bouche reste étonnement sur la fraîcheur pour un vin doux.

Conservation et service : Servir à une température idéale de 14/15°C, seul ou en accompagnement de certaines entrées (chèvre à la figue par exemple), déserts chocolatés ou réalisés à partir de fruits rouges ...

Distinctions :

RVF : 2012 – 15

Production : 2100 bouteilles. Mise en bouteille mars 2018.

