

Sélection Parcellaire  
**Chrysopée**  
AOP Collioure

blanc  
white



**LES CÉPAGES**

90 % Grenache gris, 10 % Grenache blanc.

**LE TERROIR**

Les raisins proviennent de sols très anciens de schistes du primaire.

**LES VENDANGES**

Les vendanges se font le matin pour profiter de la fraîcheur marine, manuellement et en cagettes.

**LA VINIFICATION**

La vinification se fait par pressurage de grappes entières. Après un léger débouillage à 12 °C pendant 24 heures, le vin est entonné en demi-muids. La fermentation alcoolique dure plusieurs semaines.

**L'ÉLEVAGE**

L'élevage en demi-muids dure six mois avec des bâtonnages sur lies les deux premiers mois.

**LA DÉGUSTATION**

**Robe :** dorée, d'une grande intensité.

**Nez :** notes de fruits charnus (abricot, pêche) suivi d'un bouquet floral.

**Bouche :** l'attaque est fraîche, pleine de minéralité et de salinité avec une grande longueur en bouche.

**Avec ce vin nous avons aimé :**  
risotto crémeux aux coques.

**Température de dégustation :** 12 °C.

**La garde :** 10 ans.

**GRAPE VARIETIES**

90% Grenache Gris, 10% Grenache Blanc.

**TERROIR**

The grapes come from vines growing in very old schist from the Primary era.

**HARVEST**

Harvested in the morning to take advantage of the sea freshness. Picked by hand and placed into crates.

**VINIFICATION**

Vinification is carried out by the pressing of whole bunches. After a light settling at 12°C for 24 hours, the wine goes into demi-muid barrels. Alcoholic fermentation lasts several weeks.

**MATURING**

Ageing in demi-muid barrels lasts six months with stirring up of the lees (bâtonnage) over the first two months.

**TASTING**

**Colour:** very intense golden hue.

**Nose:** complex on the nose with notes of fleshy fruit such (apricots, peach), followed by a floral bouquet.

**Palate:** fresh attack, full of minerality and salinity with great length on the palate.

**Recommended food pairing:** clam risotto.

**Serving temperature:** 12°C.

**Ageing potential:** 10 years.

