



IGP CÔTES CATALANES BLANC 2021 " LA NOIA " CLOS DEL REY

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 100% grenache gris

Note de dégustation :

Couleur jaune très pâle. Le nez est raffiné, délicat avec un caractère minéral dominant (pierreux) complété d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est légère, vive dans un style bien sec, harmonieux et minéral, digne des grands terroirs calcaires plus septentrionaux. La finale est longue et offre un délicieux caractère salin, presque iodé.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, poissons fumés, plateaux de fruits de mer, poissons pochés, langoustines à la plancha. Fromages de chèvre.

Commentaires du sommelier :

Créé par Jacques Montagné, rejoint par son fils Julien en 2007, le domaine du Clos del Rey est une petite propriété familiale (15ha) visant l'excellence sur les plateaux de schiste et de calcaire du Roussillon. La Noia est une sélection parcellaire dont les vignes de grenache gris sur terroir calcaire offre un vin d'une extrême finesse et doté d'un caractère minéral affirmé. L'élevage en demi-muids de 600 litres (chauffe légère) pendant 9 mois est à peine perceptible en dégustation. Le terroir parle et ce vin est un concentré de minéralité et d'agrumes à peine imaginable sur ce terroir sudiste. Une belle surprise pour les amateurs de Sancerre et Chablis.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

