

## Domaine Padié - Milouise - Vin de table - 2007



**Cuvée**  
Milouise  
**Appellation**  
Vin de table  
**Millésime**  
2007

[Commandez en ligne](#)

Dans le petit bourg de Calce, Jean-Philippe Padié natif de la Beauce, des parents originaires du Sud-Ouest, découvre un jour les cuvées de Plageoles. C'est le coup de foudre pour la viticulture !!! Des études qui s'orientent agronomie, oenologie, puis il débute non loin de là, au Mas Amiel et En 2001 chez Gérard Gauby. En 2003, il découvre une vieille grange dans le haut du village et décide de se mettre à son compte. Le terroir de Calce étant caractérisé par une série de failles, souvent orientées est-ouest, avec quelques petites vallées le long de celles-ci, on y trouve des sols anciens, avec des calcaires très durs et blancs et beaucoup de marnes, plus des zones schisteuses. En allant vers la plaine, les sols sont plus jeunes. Aujourd'hui, le domaine représente plus de 15 ha, comprenant des vieilles vignes de grenache blanc centenaires, sur un beau terroir, d'argile, de marnes et de lentille grise...

### **Terroir**

Marnes noires, schistes, argilo- calcaires, marnes roses, grises...

### **Cépages**

50% Grenache Blanc, 50% Grenache Gris.

### **Vinification**

Récolte en cagettes, (tri à la vigne) .Pressurage pneumatique. Pas d'égrappage. Débourageage léger. Levures indigènes. Malo réalisée.

### **Dégustation**

La dualité des cépages nous permet d'avoir un métissage de goûts avec la douceur du grenache blanc et la puissance du Grenache Gris. En bouche une délicate amertume est présente grâce à ce cépage gris.

### **Consommation**

Morue aux pommes de terre, Saumon à la provençale ou bien encore parrillade de crustacés.

### **Elevage**

100% en demi-muids de 2 vins de 600 litres. Durée d'élevage : 12 mois.

### **Mot du caviste**

Un vin à découvrir au plus vite.



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/576>