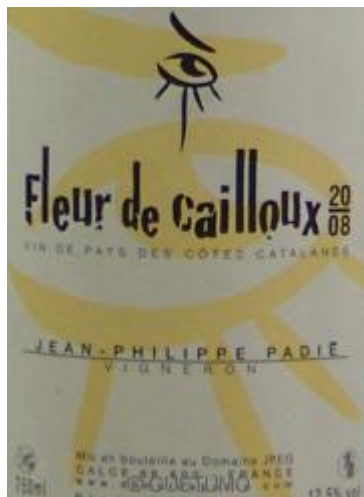


Domaine Padié - Fleur de Cailloux - Vin de Pays de Côtes Catalanes - 2008



Cuvée

Fleur de Cailloux

Appellation

Vin de Pays des Côtes Catalanes

Millésime

2008

[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

Grenache blanc issue d'une combe argilo-calcaire. Grenache gris sur marnes calcaires grises. Maccabeu sur marnes schisteuses

Cépages

Grenache blanc 50%, Grenache gris 30%, Maccabeu 20%.

Vinification

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

Dégustation

Des notes, fleuries, végétales, fraîches éveillent le nez, et contrastent avec une fin de bouche finement minérale, un peu sèche. Tout était là pour trouver un nom au vin.

Consommation

Apéritif, choucroute de la mer ou encore tapenade d'olive verte.

Elevage

1/2 en cuve inox. 1/2 en barriques de 300 litres. Durée d'élevage : 8 mois.

Mot du caviste

Un vin bien frais et léger qui se boit sans soif, et peut-être même sans repas.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/577>