

## Domaine La Rectorie - Voile d'Argile - Vin de Table



**Cuvée**  
Voile d'Argile  
**Appellation**  
Rancios

[Commandez en ligne](#)

Au Domaine de La Rectorie les vinifications sont guidées par le choix des vignes : à partir d'une trentaine de parcelles d'expositions et d'altitudes différentes (0 à 400 m) ils terminent les vendanges en ayant vinifié une trentaine de vins. L'âge des vignes, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages originaux... c'est par ces moyens simples qu'ils restent en harmonie avec l'identité de ce terroir. Le cépage principal est le grenache noir pour le Banyuls complété d'un peu de syrah de carignan et de mourvèdre pour le Collioure. Les Blancs sont issus de grenache gris.

### **Terroir**

Terrasses de Schistes exposées face à la mer

### **Cépages**

Grenache Gris

### **Vinification**

Il s'agit des troisièmes presses de la **Cuvée l'Argile** - Fermentation classique en blanc en fût de chêne.

### **Dégustation**

Robe or paille soutenue. Nez d'encaustique, moka, oranges confites, genet et garrigue. Bouche superbe, aérienne, au rancio très élégant.

### **Consommation**

Jambon ibérique, anchois marinés, lactaires délicieux grillés, vieille tome de brebis. Des bons fauteuils et quelques amis peuvent aussi faire l'affaire...

### **Elevage**

12 mois en fûts de chêne

### **Mot du caviste**

Quelle émotion que ce grand vin de méditation ! Il enchante les aficionados du **Rancio** et sera une initiation tout en finesse pour les autres, notamment pour les amateurs de Whisky.



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/962>