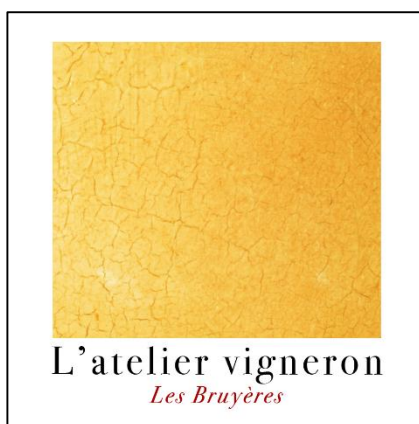




Les Bruyères - 2024	
Cépage	Macabeu 60%, grenache gris 40%
Lieudit	Les Bruyères, Rasiguères, 1,5ha, 250m
Indication géographique	IGP Côtes catalanes
Terroir	Schistes argentés, coteaux de Rasiguères
Volume	9hl (1200 bouteilles)
Degré / pH	13% / 3,3
Type de vin	Blanc de gastronomie
Température de service	Entre 12°C et 14°C
Vinification	Raisins foulés au pied, puis presse manuelle verticale. Sans débourage pour conserver les bourbes fines (nutriments, complexité aromatique, salinité). Départ de fermentation à l'aide d'un pied de cuve (levures indigènes) dans cuve inox. Dès que la dynamique fermentaire est suffisante, répartition dans des barriques de 225l et de 400l du vin, des bourbes et des lies. Conduite de la fermentation puis de l'élevage en milieu réducteur, par des bâtonnages au besoin (dès que l'aromatique « s'ouvre »). Élevage de huit mois dans quatre barriques de 3-5 vins. Sans soufre ajouté.
Notes de dégustation	Robe dorée à reflets saumon. Nez d'abricots, fleurs blancs (acacia, sureau), propolis. La rondeur solaire du macabeu est équilibrée par la salinité des schistes argentés et par les amers de peau du grenache gris. Finale sur le pain grillé et persistance du citron confit.
Potentiel de garde	5-10 ans

L'atelier vigneron
Charles Gauthier-Marcil
20, grand' rue, Caramany, 66720, France
cgmarcil@gmail.com – @lateliervigneron
06 44 07 36 48