Jeff Carrel
Vieille Mule Blanc





Un habillage simple, car l'emblème des Catalans c'est la Mule. Et vieille, car ce sont de vieilles vignes. Et puis une mule ça a un air plutôt sympa !



Appellation : IGP Côtes Catalanes
Millésime : 2025
Degré : 13,5%
Cépages : 50% Macabeu / 30% Grenache Blanc / 20% Grenache Gris

Terroir : Vignes de + de 30 ans, sur marne noire, éboulis argilo-schisteux, dites « les pierres noires » origine Vallée de l'Agly.

Conduite de la vigne : Densité de la plantation entre 3300 et 4000 pieds par ha / Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime / La vigne est conduite à faible rendement environ 30 à 45 hl/ha.

Mode de vinification : Vendanges manuelles et mécaniques / Pressurage direct / Fermentation à basse température.

Elevage : En cuve sans lies / Vin filtré dès la fin de fermentation pour ne pas graisser le vin / Mise en bouteille avec le maximum de gaz.

Notes de dégustation :
Robe jaune pâle aux reflets anisés.
Le nez est tout dans le verger (pêche blanche, pêche jaune et pêche de vigne).
En bouche, on croque dans du raisin bien mûr. Un léger perlant qui donne un petit côté aérien...

En accord :
Pour l'apéritif ou un dessert aux fruits…

Conseils :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.