



## AOP Collioure Blanc

### « Tremadoc »

**Doré, floral et vif.**

*Tremadoc : couche géologique du sol banyulenc.*

### Assemblage

**60 % grenache gris, 25 % vermentino,  
15 % roussanne.**

Le vermentino est un cépage aromatique qui procure au vin des arômes d'agrumes et de fleurs. Il sait conserver une belle acidité et constitue l'épine dorsale du vin.

Le grenache gris donne du gras et de la longueur, il exprime la minéralité du terroir. La roussanne apporte cette touche rhodanienne avec ces notes de miel et d'aubépine.

### Terroir

**Sols : schistes.  
Rendements : 17 hl/ha.**

Situées sur les coteaux plongeant dans la mer, les parcelles de grenache gris et de vermentino bénéficient tout au long de l'année de la fraîcheur des vents marins. Le schiste favorise une diffusion continue de la chaleur aux pieds de vigne. La combinaison des deux phénomènes assure aux raisins une maturation lente et permanente tout en les protégeant de la surmaturation.

### Vinification – Élevage

**Production : 13 000 bouteilles.  
Vendanges manuelles le matin.  
Fermentation en barriques.  
Élevage de 7 à 8 mois en barriques et  
sur lies avec 10 % de bois neuf.**

Tremadoc est issu de l'assemblage des parcelles du domaine.

Les vendanges se déroulent le matin afin de limiter l'oxydation des moûts. La fermentation se fait en barriques à basse température. Pendant l'élevage, un bâtonnage régulier des lies favorise le gras du vin. On bloque la fermentation malolactique pour que le vin conserve toute sa fraîcheur.

### Dégustation

Couleur dorée, nez d'acacia qui évolue vers le miel en bouche. Sa vivacité s'équilibre très bien avec sa rondeur.

### Accords

Convient très bien avec poissons et viandes blanches.



*Les vins sont commercialisés par la*

**Sarl Pierre Gaillard**

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr