

« Y »

De

CARAMANY

Côtes Catalanes



« Y » BLANC de CARAMAY est une cuvée d'exception produite sur le vignoble de CARAMANY situé sur les contreforts de la montagne des Pyrénées à 450 mètres d'altitude.

C'est un endroit où la vigne pousse sur la roche, et où la conjonction des conditions climatiques et des amplitudes thermiques permet la récolte de raisins qui donneront un vin blanc parfaitement équilibré.

Ce vin est issu de micro-parcelles de très vieux ceps de Grenache Blanc et de Grenache Gris disséminées sur notre vignoble de 240 hectares, n'excédant pas un rendement de 14 hectolitres par hectare et dont la production est de 4000 bouteilles.

Le sol et le sous-sol, riches en minéraux, composés d'Arènes Granitiques colmatées par des sables grossiers de Quartz mélangés à des sédiments, donnent un vin d'une très grande finesse.

Son élevage en fût de chêne lui apporte une complexité aromatique particulièrement intéressante.

La robe est jaune paille aux reflets vert pastel.

Le nez dégage des arômes de fleurs blanches, de miel, de vanille et pierre à fusil.

La bouche est puissante, minérale, ronde, vive et onctueuse, le vin dégage des arômes pierre à fusil, de poire, de nectarine et de pêche blanche.

50% Grenache Blanc – 50% Grenache Gris

Rendement moyen des vignes : 20 – 25hl/hectare

Age moyen des vignes : 80 – 90 ans.



