

# DOMAINE DES SCHISTES COTES DU ROUSSILLON- PARCELLAIRE

## « GORA » blanc 2021



### Le millésime 2021

Les

pluies d'équinoxe ont bien commencé la saison puis l'hiver a été sec et chaud. L'absence de températures négatives en hiver ont provoqué un débourrement précoce. Trois gelées consécutives au mois d'avril ont handicapé le potentiel de production. S'en est suivi un printemps sec jusqu'à deux pluies providentielles de 30 mm fin Août, oufff ! ...

### TERROIR

Marnes schisteuses posées sur le contrefort Sud calcaire du Massif des Corbières. Limite entre les

Pyrénées Orientales et l'Aude. Altitude 220 m.

**CEPAGES** Vieille vigne (1950) de Grenache blancs et gris greffés sur place. Densité 4000 pieds/ha.

**VINIFICATION** La récolte est manuelle, pressurage long et délicat. Fermentation en foudre de 20 Hl. Fermentation alcoolique puis malo-lactique complète.

**ELEVAGE** En foudre de 20 Hl pendant 10 mois.

**DESCRIPTION / PROFIL** Nez floral, pierre à fusil. Bouche riche mais tonique et sapide en finale. Blanc gastronomique, garde entre 5 et 10 ans. A servir entre 16 et 18 °C.

**Quantité produite :** 2000 bouteilles