



## *Corbières blanc*

*2005*

### *Domaine du Grand Crès*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Languedoc
<b>Appellation :</b>	Corbières
<b>Encépagement :</b>	90% Roussane, 10% Viognier
<b>Age moyen des vignes :</b>	10 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire
<b>Situation :</b>	A 300 m sur plateau calcaire
<b>Production moyenne :</b>	7 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Macération pelliculaire, égrappage total
<b>Elevage :</b>	9 mois sur lies fines en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	Hervé Leferrer
<b>Propriétaire :</b>	Pascaline et Hervé Leferrer

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or
<b>Olfactif :</b>	Le nez est expressif et pur. On distingue des senteurs de fruits jaunes comme l'abricot et la mirabelle. La finesse et la fraîcheur de ce nez donne envie de boire le vin.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est dense et pleine. Le superbe volume de bouche laisse une impression tactile sur la longueur. La finale est agréablement rafraîchie par une fine acidité mentholée.
<b>Global :</b>	Un vin puissant et richement doté qui conserve finesse aromatique et fraîcheur.

#### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2007 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	10.90 € TTC – <b>Prix Club 9.70 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Quiche aux asperges, viandes blanches épicées (curry)
<b>Service :</b>	Servir à 12 °C, carafes ½ heure avant de servir