



Le domaine la Toupie est né en 2012 dans le Sud de la France, à 25km de Perpignan et des rivages de la mer méditerranée, au cœur du pays catalan. Son vignoble produit des vins de terroir en appellations d'origine Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Maury et IGP Côtes Catalanes. Lové au pied du pic du Canigou, sur les contreforts des Pyrénées, le domaine la Toupie étend ses 12 hectares sur les terres du Fenouillèdes, près du village de Maury. C'est là que Jérôme COLLAS, ingénieur agronome et œnologue, a choisi de devenir vigneron, pour aller au bout de sa passion du vin...

Nom de la cuvée : PHI, le « nombre d'or » (1,618...) ou la « divine proportion ». Un nombre qui permettrait d'atteindre le bel équilibre par l'assemblage de deux cépages.

Terroirs : très vieille parcelle de Grenache gris sur un coteaux de galets roulés calcaire. Le grenache blanc est issu d'une vigne sur schiste sur les contreforts d'altitude de Saint Paul de Fenouillet.

Cépages : Grenache gris (50%), Grenache blanc (50%).

Vinification : vendangés à la main. Fermentation et élevage se font en barriques d'un vin. Le Grenache gris apporte la structure, le Grenache blanc la minéralité.

Dégustation : Ce vin blanc est d'une grande complexité, à la fois du gras mais une finale qui garde une grande fraîcheur.

Conservation et service : ce vin blanc se livrera pleinement après une garde de 1 à 2 ans. A consommer frais (13°C) sur une volaille, un poisson en sauce, des fromages.

Production : très petite production de 600 bouteilles. Mise en bouteille avril 2022.

