



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...

**Terroirs :** Raisins provenant de très vieilles vignes aux terroirs contrastés : Syrah, Mourvèdre et Grenache sur schistes et poudingues calcaires.

**Cépages :** Syrah (60%), Grenache noir (25%), Mourvèdre (15%).

**Vinification :** vendangés à la main, les raisins sont transportés en cagettes d'une quinzaine de kg, triés à l'entrée en cave, égrappés et vinifiés en cuves inox thermo-régulées à 24°C. La Syrah a elle été vinifiée « en intégrale » dès la fermentation en fûts neufs de 400l ouverts. La macération de 4 à 5 semaines est ponctuée régulièrement de pigeage. Chaque cépage est élevé séparément pendant 12 mois en fûts neufs et d'un ou deux vins avant assemblage définitif.

**Dégustation :** ce vin à la robe violine mérite de se découvrir après carafage. Un nez complexe et ouvert, des arômes floraux et de fruits murs auxquels se mêlent des odeurs douces de garrigues et de tabac. En bouche une belle matière, des tanins d'une grande élégance.

**Conservation et service :** vin de garde ; à consommer de préférence dans les trois à dix ans. Servir à une température idéale de 16°C en accompagnement de viandes rouges, de gibiers ou de fromages.

**Distinctions :**

- Robert Parker Wine Advocate : 2018 – 90; 2017 – 91; 2016 – 93 pts.
- GUIDE HACHETTE : 2018-1\* - 2016 – 3\* coup d cœur ; 2015 -2\* ; 2014- 1\*.
- RVF : 2015 - 14/20.
- Concours des Vignerons Indépendants de France : 2018- Argent ; 2017- Argent ; 2013 – Argent ; 2014- bronze.

**Production :** 4000 bouteilles. Mise en bouteille décembre 2020.

