



Le domaine la Toupie est né en 2012 dans le Sud de la France, à 25km de Perpignan et des rivages de la mer méditerranéenne, 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 issus de vieilles vignes de Grenache blanc et gris et Macabeu et carignan blanc de plus de cinquante ans d'âge au rendement très faible de 25hl/ha. Le Grenache blanc sur les hauteurs de Saint Paul de Fenouillet (350m d'altitude). Deux types de sol : galets roulés calcaires, marnes schisteuses et schistes noirs.

**Cépages :** Grenache blanc (45%), Grenache gris (40%), Macabeu (12%), Carignan blanc (3%)

**Vinification :** vendangés à la main le matin, les raisins sont transportés rapidement au chai pour pressurage. La fermentation est initiée en cuves inox thermo-régulées à basse température. Après quelques jours, le moût est entonné en fûts de chêne français d'un vin et plus pour poursuivre la fermentation. Durant les 6 mois d'élevage en fûts, le travail sur les lies fines favorise l'expression aromatique et la structuration du vin.

**Dégustation :** Fine Fleur met à l'honneur les très vieilles souches du domaine. Le cépage Grenache gris apporte la structure, Grenache blanc Macabeu et Carignan blanc la vivacité et la minéralité. Au nez, notes florales et d'agrumes délicatement boisées. Ce vin blanc issu d'un terroir à forte identité présente une bouche ample équilibrée par une belle fraîcheur se prolongeant sur une finale saline.

**Conservation et service :** A consommer dès maintenant ou dans les 3 prochaines années. Servir à une température idéale de 12/13°C, seul ou en accompagnement de viandes blanches, poissons, crustacés, fromages...

**Distinctions :**

- Robert Parker Wine Advocate : 2017- (89-91) ; 2015&2016 – 89
- GUIDE HACHETTE : 2017 – cité ; 2014 - 3\* coup de cœur ; 2012 - 3\*.
- RVF : 2019 - 16/20 ; 2012 - 14/20.
- CONCOURS GRENACHE DU MONDE : 2019 - OR
- DECANTER: 2014 - 95.
- TIM ATKIN : 2015 - 91

**Production :** 4200 bouteilles. Mise en bouteille février 2024.

