

PETIT FRISSON

ROSE 2021

IGP COTES CATALANES



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 issus de deux parcelles à petit rendement (38hl/ha), l'une sur sols calcaires type méditerranéen, l'autre sur marnes schisteuses.

Cépages : Grenache noir (85%), Syrah (8%), Mourvèdre (7%)

Vinification : vendangés à la main, les raisins sont transportés en cagettes d'une quinzaine de kg, et pressurés directement à la manière d'un vin blanc pour obtenir une robe très claire. Après un débourbage à basse température, la fermentation se déroule 3 semaines durant en cuves inox thermo-régulées à 16°C pour favoriser une belle expression aromatique. Elevage sur lies fines en cuve durant 4 mois.

Dégustation : Petit Frisson dévoile un nez élégant de fruits frais et fruits rouges, souligné par une touche d'agrumes. Sa fraîcheur en bouche en fera le compagnon idéal pour une grillade d'été entre amis, un plat épicé, une salade, une parillada de poissons, ou un plateau de fruits de mer.

Conservation : à déguster dans les 3 ans.

Présentation : bouteille bourgogne blanche 75cl. Etiquette et contre. Bouchon en liège naturel. Capsule argent. Carton 2x3 couché. Existe en magnum.

Production : 7000 bouteilles. Mise en bouteille janvier 2022.

Distinctions :

- Ambassadeur Rosés du Roussillon : 2017 & 2014
- GUIDE HACHETTE : 2019 – 3*. 2017 – 1* ; 2016 – 1* ; 2012 – 1*.
- RVF : 2012 – 15.5/20.

Petit Frisson
CÔTES CATALANES
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
2021

Raisins récoltés à la main. Rosé vinifié à la manière d'un vin blanc à partir de Grenache majoritaire et de Syrah sur des sols de schistes et de galets roulés des contreforts de Maury. Nez fruité, élégance en bouche, fraîcheur en finale.
A consommer à 12°C sur des salades, grillades, tapas.

Mis en bouteille à la propriété par EARL Domaine La Toupie à 66460 Maury - FRANCE - Jérôme COLLAS
contact@domainelatoupie.fr

13,5% vol. • 75cl



PRODUIT DE FRANCE 3 177 000 311 558 187

Contient des Sulfites - Contains Sulphites - Enthält Sulfite
Konservierungsstoffe sulfiter - Bevat Sulfiter - Indeholder Sulfiter

