

# DESTINATION TERROIR

- Fiche Tech. -

## - MESSALINE BLANC - AOP Corbières

### cépages

Grenache Blanc 60 %,  
Maccabeu 25 %,  
Marsanne 15 %

### origine

Catalane pour le Grenache (provinces de Barcelone et Tarragone). Le Maccabeu, est d'origine Catalane mais certains affirment qu'il serait d'Asie Mineure. La Marsanne est née à Montélimar dans la Drôme.

### aptitude

Grenache Blanc, les grappes sont grosses et les baies moyennes mais sucrées. Le Maccabeu a une maturité tardive et assez fertile. Les grappes de Marsanne sont grandes et les baies sont petites.

### sol



Argilo calcaire,  
molasses

### vinification



Ramassage manuel à  
maturité, égrappage et  
mise en barrique

### vignerons

Fabien V - Franck - Anne  
Marie-José - Julien - Christine S  
Christian - Jean-Paul



### visuel

Robe pâle aux légers reflets dorés

### olfactif

Nez complexe et profond d'où ressortent des notes florales type acacia, avec des notes d'agrumes citron et un boisage vanille très léger et agréable

### gustatif

Belle attaque, vin rond plein de fraîcheur on retrouve les notes florales avec une pointe de minéralité. Teint d'une légère note boisée

### à table

Apéritif, poissons en sauces, noix de st jacques aux oranges, foie gras

### intensité ~ 5

### garde ~ 5 ans

### T° de service



14° C

# VIGNERONS COOPÉRATEURS