



AUTANT EN EMPORTE LE BLANC

2021 - blanc sec élevé en fût de chêne

IGP COTES CATALANES

Cépages

Grenache gris et grenache blanc

Terroir Terrasse du quaternaire (alt. 35m). Couche supérieure de 2m de graves, sur un socle argileux. Terroir particulièrement venté, très ensoleillé (+ de 260 jours par an) et situé près de la Méditerranée.

Vendange : entièrement manuelle

Vinification et élevage

Travail par gravité en cave. Tri des raisins sur table en entrée de cave puis égrappage. Mise au froid en cuve isotherme pour débourageage. Fermentation alcoolique en fûts de chêne. Élevage pendant 4 mois.

Mise en bouteille : Mai 2022

Production : 2370 bouteilles en 75cl

Notes de dégustation

Élégante robe or clair aux légers reflets verts.

Nez complexe et charmeur aux notes de beurre frais, cire d'abeille, mélangées à des notes minérales, iodées, graphite et yuzu...

La bouche est charnue, pleine, très fraîche, aux notes de rhubarbe et verveine, une finale délicate et longue.

Accord parfait

Excellent sur huitres et crustacés, tartare de noix de saint jacques mais aussi sur panais caramélisés, mariés au gingembre et sésame ». A servir frais.

Garde : plus de 5 ans

L'anecdote : *Autant En Emporte le Blanc* évoque le film mythique des années 40, et en subliminal -de fait- l'idée du vent, ce vent qui façonne les vignes, courbe les ceps, opérant une sélection naturelle des meilleures grappes.

L'étiquette signée par le peintre catalan Patrick Loste souligne son enracinement au terroir avec poésie et élégance.

Note 90 obtenu dans DECANTER/numéro de janvier 23 « Wines of the year »



MAS BAUX

Serge & Marie-Pierre Baux
Voie des Coteaux
66140 Canet-en-Roussillon-Fr
+33 (0)468 802 504
contact@mas-baux.com
www.mas-baux.com