

LE SISQUÒ blanc

Château de Rey

Côtes Du Roussillon 2006

Château de Rey - 66140 Canet en Roussillon
Cathy & Philippe Sisquille
Tel : 00 33 (0) 4 68 73 86 27 Fax : 00 33 (0) 4 68 73 15 03
contact@chateauderey.com



Le terroir

Moyennes terrasses argilo-caillouteuses.

Les cépages

60% de Grenache Blanc, le reste de Macabeu.

La vinification

Vendange manuelle, pressurage direct à basse pression. Fermentation à basse température (16°). Assemblage avant mise en bouteille.

L'élevage

Sur fines lies en cuve et mise en bouteille en début d'année. Conserve en chai climatisé à 15°.

La couleur

Or blanc, limpide et brillante.

Les nez et la bouche

Fraîchement et franchement anisé ! C'est l'anis de l'aneth, du cerfeuil et du fenouil qui s'entremêlent aux fleurs blanches, à l'amande douce, à la papaye comme fruit exotique charnu et à la poire.

Le vin est frais, acidulé comme un zeste de pamplemousse. L'équilibre est donné par la juste balance de l'acidulé et du gras.

L'accord

Une viande blanche panée, citronnée et moelleuse, un navarin aux légumes nouveaux. Du bonheur ! Une salade fraîche de cœurs de palmiers et de champignons de Paris, huile d'olive et citron, un fenouil frais, arrosé de balsamique, d'une bonne huile d'olive, du poivre du moulin et de la fleur de sel.

Le service

10 à 12 degrés.