



VIGNERONS  
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

# DOMAINE DOMANOVA

**A.O.P. Côtes du Roussillon  
Quartz  
Blanc**

## **Terroir :**

Niché au sommet d'une colline de la Vallée de la Têt sur la commune de Rodès en Roussillon, le Domaine DomaNova, autrement dit « Maison neuve » tire son nom d'un édifice religieux catalan reconnu pour ses légendes miraculeuses : l'Ermitage Domanova.

Le vignoble, d'une superficie d'une dizaine d'hectares, appartient à Jean-Louis Salies et s'implante sur des coteaux vallonnés à 450 mètres d'altitude où les vignes, entourées de fabuleux genévriers, s'épanouissent sur un terroir composé de quartz et de schistes.

## **Cépages :**

**Vermentino, Grenache blanc, Marsanne**

## **Vinification :**

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées. Les jus sont sélectionnés et vinifiés séparément selon leur qualité. La fermentation se déroule à des températures basses (14 à 18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

## **Élevage :**

En cuve pleine quelques mois.

Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

## **Dégustation :**

Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Nez frais et expressif ouvert sur de fines nuances minérales associées aux agrumes et à la poire.

Souple, ronde et d'un bon volume, la bouche agréablement fruitée est équilibrée par une belle fraîcheur qui donne finesse et persistance à la finale.

## **À Boire :**

A consommer dans les 2 ans.

## **Accords Mets & Vins :**

Ce vin harmonieux sublimerait vos plats de viandes blanches et poissons.

Il s'accompagnera à merveille avec une blanquette de veau, un cabillaud rôti aux agrumes, des gambas grillées, un saumon gravlax et également sur des fromages de chèvres ou brebis frais

**Température de service : 10°C.**