



GAMME FURBURY

FURBURY BLANC

AOP Collioure blanc 2016 – Cuvée d'excellence

CEPAGES

Cuvée mono-cépage 100% Grenache Gris

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Schistes bleus et gris dégradés, deux parcelles exposées Ouest et Nord-Ouest

Âge moyen des vignes – 80 ans

Vignes plantées en terrasse, taillées en gobelet, travaillées intégralement à la main - Dénivelé de 30 mètres

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendange manuelle en caissettes de 10 kg, à l'aube pour préserver la fraîcheur et la qualité des baies

Passage en chambre froide 24 à 48h

Pressurage en grappes entières, délicat (0,8 bars) avec séparation des jus par qualité

Débourbage statique à froid, en cuve inox thermorégulée

Fermentation en barriques neuves de 500 L

Un an d'élevage sur lies fines avec batonnage

Mise en bouteille au printemps de l'année suivante

DEGUSTATION

Nez – Iodé, salin, suave, notes de fruits à coques

Bouche – Attaque souple, vin puissant et ample, grande minéralité

Service – 12/14°C

Accords – Volaille en crème aux champignons, côte de veaux aux herbes, sole meunière, vieux comté (ou autres pâte pressée)



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020