

# COTES CATALANES

## « PAPILLON BLANC » 2023

### Torredemer Mangin



**Situation :** C'est l'histoire de Romain Torredemer et Thomas Mangin, deux amis unis par leur amour pour cette terre bien-aimée et leur passion pour le vin. Petits-fils de vigneron, ils ont tous les deux grandi les pieds dans les vignes de leur grand-père et ont décidé de mettre

leurs talents en commun et créer le domaine Torredemer-Mangin. Un domaine en mode "bio" bien sûr. Quand on grandit en pleine nature, on connaît sa fragilité et cela nous donne envie de la préserver.

**Encépagement :** Grenache Blanc et Gris 55%, Macabeu 45%

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Température de Service :** 9°C

**Potentiel de Garde :** A déguster sur la jeunesse des arômes

**Observations :** « Papillon », c'est 930 kg d'amour à la pesée, mais surtout le fidèle compagnon de travail des vigneron. Avec du caractère, mais sensible, à l'image de leur cheval, cette cuvée exprime souplesse et gourmandise.

Le nez d'une belle fraîcheur dévoile une gamme aromatique florale (tilleul), soutenue par un registre de fruits blancs et une pointe anisée. Un caractère frais et juteux en bouche ; on y retrouve des notes fruitées (pêche blanche) et une trame de belle structure (Macabeu).

**Quelques accords gourmands :** à l'apéritif avec Anchois marinées et rilette de Sardine, Flan aux Asperges, Paëlla de Moules à la Catalane, Courgette farcie au Calamars....

