



Bouteille millésimée et numérotée

Rimage Mise Précoce 2015

« *Le croquant des fruits rouges pour une gourmandise immédiate.* »



Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



Cépages

Grenache Noir : 100%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours. Conservation en cuves ouillées jusqu'à la mise en bouteilles précoce.



Dégustation

Robe : Noire profonde à la frange pourpre.

Nez : Intense de cocktail de fruits rouges, la fraise y est magnifiée...

Bouche : Onctueuse et structurée sur la pureté du fruit, fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous.



Comment l'apprécier

Service : A déguster entre 14° et 16°C.

Accords : Parfait à associer avec des équilibres sucrés-salés. Il s'accorde également parfaitement avec l'onctuosité d'un magret de canard ou avec un soufflet au chocolat.