

Rimage Mise Précoce 2018

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Bouteille millésimée et numérotée



« 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 et gourmand aux notes de cerise noire, de mûre et de fraise, avec des notes de verveine et d'olives noires.

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 : Naturellement en harmonie avec une soupe de fruits rouges et toutes les déclinaisons de fraise. Laissez-vous surprendre par son alliance avec un magret de canard, un fromage bleu ou un soufflet au chocolat.