

Rimage Mise Tardive 2015

« La barrique au service de la gourmandise. »

Bouteille millésimée et numérotée



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. Élevage de 10 mois en barriques de chêne parfaitement ouillées.



Dégustation

Robe : Noire, profonde à la frange grenat.

Nez : Premier nez de camphre et d'herbes aromatiques (romarin) qui laissent rapidement les fruits s'exprimer (griotte) avec des notes de vanilles et de cannelle.

Bouche : Gourmande et suave, la barrique porte le fruit « pur et intense ».



Comment l'apprécier

Service : A déguster entre 14° et 15°C.

Accords : Sa richesse, ses arômes et sa structure en font une alliance idéale de la cuisine épicée, des desserts chocolatés, des salades de fruits rouges et des fromages à pâte persillée.