

Rimage Mise Tardive 2016

« *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 : Profonde pourpre à la frange violette.
Nez : Premier nez toasté et vanillé, la puissance des fruits arrive (fraise, cerise bigarreau) en alliance avec des notes de verveine fraîche.
Bouche : Fruitée à souhait avec beaucoup de peps et de fraîcheur, le fruit est porté par la barrique.

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.