

## Vieille Réserve

« Le traditionnel par excellence. Belle oxydation sur des notes de fruits noirs. »

bettane +  
desseauve  
prix + plaisir

BRONZE 2020



### 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** : 70%  
**Grenache Gris et Blanc** : 30%



### Vinification / Élevage

Vendange égrappée. Mutage sur moût pour la moitié, l'autre moitié est mutée sur marc avec une macération de minimum 7 jours. Elevage d'environ 3 ans en vieux contenants de chêne de grosse capacité. Elevage en 1/2 muids en extérieur pour 5% de l'assemblage.



### Dégustation

**Robe** : Rouge orangé aux reflets tuilés.  
**Nez** : Alliance du fruit rouge et des notes de torréfaction, de pruneau et de raisin de corinthe.  
**Bouche** : Attaque souple et vineuse. Prune à l'eau-de-vie. Bonne persistance.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 13°C.  
**Accords** : En apéritif. Avec des pruneaux au lard. Sur du melon, des salades de fruits et des desserts au chocolat.