

Le Reig 2016

« Charpenté, généreux et dense, la barrique au service du mourvèdre et du grenache noir ».

GILBERT GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN
86/100



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

Mourvèdre : 60% **Grenache Noir** : 40%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.
Longue macération de 30 jours. Elevage en barriques de chêne neuves, de 1 vin et de 2 vins pendant 12 mois.



Dégustation

Robe : Rouge cerise intense, frange très légèrement tuilée.
Nez : Envoûtant et intense dès l'ouverture aux arômes de sous-bois et de prune rouge. Le boisé est délicat, harmonieux et fondu. A l'agitation, les fruits frais se révèlent (fraise, cerise...).

Bouche : Ample et gourmande, la barrique est au service du fruit, les tanins sont bel et bien présents mais tout en souplesse.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 15°C.

Accords : A consommer sur des viandes rouges saignantes (pavé de bœuf Rossini) ou en sauce. Dans quelques années, sur du gibier en civet.