



Millésia 2021

« Millésia vous livre le meilleur du millésime 2021 »

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 : 60%

Mourvèdre : 40%

Vinification / Élevage



Ce Rosé est issu de parcelles cueillies fin août, c'est-à-dire avec une maturité précoce afin de préserver au maximum l'acidité naturelle des raisins. A réception en cave le contact jus/pellicule sera réduit au remplissage du pressoir et au temps de pressurage. Débourageage statique de 48 heures au froid et fermentation à basse température. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation



Robe : Jolie saumon pâle aux reflets nacrés.

Nez : De fraise et de framboise qui s'intensifie sur la grenadine au fur et à mesure de l'agitation.

Bouche : Harmonieuse et équilibrée, la grenade fraîche s'associe au pamplemousse rose.

Comment l'apprécier



Service : Servir autour de 10 °C.

Accords : A déguster avec des salades et des tartes estivales pour des moments conviviaux. Un coup de coeur pour un accord tout en fraîcheur : une salade d'avocats, gambas, et coeur de palmier avec un trait de citron vert.

Bouteille millésimée et numérotée

