



TERRES DES TEMPLIERS
Banyuls + Vins de Collioure



Nouveauté 2017

Extrême Blanc

2016

« Quand l'acacia révèle le millésime 2016 »

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. Notre maître de chai a choisi de rendre hommage au millésime 2016 si particulier de par son mois d'août très chaud et en déficit hydrique. Dans ces conditions, le vignoble extrême de montagne de Collioure et Banyuls a su exprimer toute la quintessence de ce cru exceptionnel.



Cépages

Grenache Gris : 50%
Grenache Blanc: 25%
Vermentino: 25%



Vinification / Élevage

Afin de garder beaucoup de fraîcheur 25% de l'assemblage (c'est-à-dire 1 demi-muid de Grenache Gris et 1 demi-muid de Vermentino) a été vinifié puis élevé sur lies pendant 5 mois dans des demi-muids de bois d'acacia faiblement chauffés. Le reste de l'assemblage a été vinifié et élevé en cuve inox thermorégulées.



Dégustation

Robe : Jaune or pâle aux reflets argentés
Nez : Premier nez délicat très floral et d'abricot frais qui s'intensifie à l'aération sur l'aubépine, un côté séveux, iodé délicatement boisé avec des notes d'anone.
Bouche : Attaque souple, ample et généreuse puis tendue et vive avec une fraîcheur bleuissante, c'est un juste équilibre, les arômes sont très floraux et de fruits frais à chair (abricot, pêche blanche) avec une finale légèrement réglissée et de pomme verte



Comment l'apprécier

Service : Bien frais entre 8 et 10°C.
Accords : Idéal sur des poissons crus marinés ou pas, ou sur une salade de gambas et pomelos.

Gamme Hors Commerce