

## Les Schistes de Valbonne 2015

« *Élégance et finesse.*

*Fraîcheur des agrumes sur un fond épicé. »*



### Terroir

Le Vignoble du Cru 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 Gris** : 70%

**Vermentino** : 15%

**Grenache Blanc** : 10%

**Roussanne, Marsanne**, : 5%



### Vinification / Élevage

Pressurage en grappes entières pour le Grenache Gris après un stockage d'une nuit en chambre froide, égrappée/foulée pour les autres cépages. Fermentation à température régulée pour préserver toute la fraîcheur des baies. Fermentation pour les 2/3 de la récolte en demi-muids (620 litres) de chêne neufs et de 1 vin, pour apporter à l'assemblage de la structure et des notes épicées.



### Dégustation

**Robe** : Jaune or pâle, étincillante.

**Nez** : Premier nez de vanille, de cannelle et de pain grillé.

L'agitation révèle les fruits à chair (pêche) et le genêt avec un côté d'embruns maritimes.

**Bouche** : Structurée, construite et fraîche, les zestes d'agrumes accompagnent de délicates notes boisées.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 8°C.

**Accords** : Sur des viandes blanches ou des poissons grillés, coquilles St-Jacques, crustacés, saumon fumé. En accompagnement des fromages de chèvre et de brebis.

*Bouteille millésimée et numérotée*

