

Les Schistes de Valbonne 2016

« *Élégance et finesse. Fraîcheur des fruits
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 : 60%
Grenache Blanc : 25%
Vermentino, Roussanne, Marsanne : 15%



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 brillant aux reflets verts.
Nez : Premier nez de pain grillé et de vanille.
A l'agitation, beaucoup d'envergure et de puissance avec des notes de fruits à chair (pêche de vigne), de fruits exotiques (ananas) et d'agrumes.
Bouche : Longue et savoureuse, le fruit est souligné par un élevage sous-bois qui agrémenté le tout d'épices douces.



Comment l'apprécier

Service : A carafes 10min avant et 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

