



Bouteille millésimée et numérotée



Premium

2011

« Minéralité et fraîcheur. Résolument Méditerranéen. »



Terroir

La Démarche Premium demande un engagement strict des Vignerons exploitant les vieilles vignes du Cru de Collioure. Le travail précis réalisé à la vigne et à la cave donne naissance à des vins exceptionnels.



Cépages

Grenache Gris : 90%

Grenache Blanc : 10%



Vinification / Élevage

Vendanges manuelles.

Tri à la parcelle et sur table de réception. Seul le jus noble du «cœur de pressoir» a été sélectionné. Après un léger débouillage à froid, fermentation lente en demi-muids de chêne neufs. Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage régulier jusqu'en décembre 2011.

Mise en bouteilles en Avril 2012.



Dégustation

Robe : Jaune or pâle, brillante.

Nez : A la fois puissant et subtil, les fruits à chairs jaunes sont dominants, accompagnés par des épices douces, des notes toastées et vanillées.

Bouche : Le vin se révèle tendu et racé, le plaisir est long et intense.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2014 à 2022

Service : Servir autour de 8°C.

Accords : Il s'accorde très bien avec des plats asiatiques, de la morue ou une blanquette de veau relevée. Il faut également le découvrir sur un fromage de chèvre frais.