



TERRES DES TEMPLIERS  
Banyuls + Vins de Collioure

# COLLIOURE ROUGE

## Maps 2018

« Découvrez les lieux emblématiques du cru  
au travers de 8 cuvées ... »



### *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 : 70% - Mourvèdre : 20% - Syrah : 10%**



### *Vinification / Élevage*

Vendange égrappée, foulée, macération traditionnelle de 20 à 25 jours sauf une partie du Grenache Noir (15% environ) vinifié en macération carbonique de 7 jours. Un élevage en cuve inox de 2 ans..



### *Dégustation*

**Robe :** D'un rouge cerise moyennement soutenu à la frange tuilée.

**Nez :** Intense de fruits rouges (cerise, mûre), légèrement poivré avec des subtiles notes discrètes de schiste.

**Bouche :** Toute en rondeur et finesse avec un côté gourmand. Les tanins sont globalement enrobés avec un peu plus de mâche sur la jeunesse.



### *Comment l'apprécier*

**Service :** Servir autour de 14 °C.

**Accords :** A déguster avec de la charcuterie, des viandes grillées ou encore du thon à la plancha. Ces accords sauront trouver leur meilleur allié en fonction du moment et de leur assaisonnement.

Bouteille millésimée



Gamme Hors Commerce