

Aquarelle 2011

« Fraîcheur et rondeur pour un plaisir immédiat. »



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 Noir : 65%

Mourvèdre : 25%

Syrah : 10%



Vinification / Élevage

Rosé de saignée. Macération pelliculaire de quelques heures. Contrôle des températures de fermentation pour conserver la fraîcheur des arômes.



Dégustation

Robe : Grenadine aux reflets bleutés.

Nez : Arômes de petits fruits rouges, de fraise et de citron vert.

Bouche : Attaque à la fois nerveuse, fraîche et ronde. La fraise des bois domine sur la finale.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2013 à 2014

Service : Servir autour de 10°C.

Accords : À déguster en apéritif avec des tapas ou des charcuteries. En entrée, sur une salade de tomate, de mozzarella, de basilic. Sur les viandes et les poissons grillés.

Bouteille millésimée

