

Aquarelle 2013

« 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 : 60%

Syrah : 25%

Mourvèdre : 15%



Vinification / Élevage

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



Dégustation

Robe : Étincelante sur un fond rouge corail aux nuances bleutées.

Nez : Rond de grenache, pamplemousse avec des notes épicées et de réglisse fraîche.

Bouche : Équilibrée plutôt franche et tendue, finale sur des fruits rouges acidulés.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2014 à 2015

Service : Servir autour de 10°C.

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

Bouteille millésimée

