

Cuvée de la Salette 2014

« Belle structure derrière un fruité à croquer. Un vrai vin de gastronomie. »



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 : 70%

Mourvèdre : 20%

Syrah : 10%



Vinification / Élevage

50 % rosé de saignée, 50 % pressurage direct. Macération pelliculaire de quelques heures. Contrôle des températures de fermentation pour conserver la fraîcheur des arômes. Conservation sur lies fines avec mise en suspension régulière.



Dégustation

Robe : Lumineuse de couleur rose framboise.

Nez : Intense de cassis, de fraise et de groseilles.

Bouche : D'un équilibre remarquable avec une très belle longueur, les petits fruits rouges acidulés soulignent la fraîcheur.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2015 à 2016

Service : Servir autour de 10°C.

Accords : A servir avec des salades, la charcuterie, les pizzas, des poissons de roche grillés ou en bouillabaisse. Idéal avec la paëlla et la cuisine exotique, asiatique et indienne.

Bouteille millésimée et numérotée

