

Nouvelle Etiquette

## Aquarelle 2015

« 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** : 75%

**Mourvèdre** : 25%



### Vinification / Élevage

Rosé issu principalement de pressurage direct avec quelques heures de macération pelliculaire. Un débourage à froid et une fermentation à température de 16°C favorisent fraîcheur et



### Dégustation

**Robe** : Étincelante rouge corail à la frange bleutée.

**Nez** : A dominante de fraise bien mûre, fraîcheur acidulée de la grenade.

**Bouche** : A la fois ronde et tendue avec une belle présence.



### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé** : À déguster de 2016 à 2017

**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

