

## Aquarelle 2016

« 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** : 80%

**Syrah** : 15%

**Carignan** : 5%



### 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 favorise la fraîcheur et l'exubérance aromatique..



### Dégustation

**Robe** : Framboise aux reflets bleutés.

**Nez** : De fraise mûre avec des notes fraîches de chlorophylle.

**Bouche** : Ronde, suave et acidulée avec la grenade qui accompagne longuement la finale.



### Comment l'apprécier

**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 et numérotée

