

## Aquarelle 2017

« 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%

**Mourvèdre** : 40%



### Vinification / Élevage

Rosé issu principalement de pressurage direct avec quelques heures de macération pelliculaire. Un débouillage à froid et une fermentation à température de 16°C favorise la fraîcheur et l'exubérance aromatique.



### Dégustation

**Robe** : Pivoine, brillante aux reflets rouge groseille.

**Nez** : Premier nez rond et gourmand. La fraise, la groseille et la gelée de coing s'expriment pleinement.

**Bouche** : D'une belle fraîcheur sur des petits fruits rouges acidulés (groseille, grenade) bien équilibrée par une certaine sucrosité.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 10°C.

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

Bouteille millésimée et numérotée

