

## Cuvée de la Salette 2011

« 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%

**Carignan** : 20%

**Syrah** : 10%



### Vinification / Élevage

Rosé de saignée.  
Macération pelliculaire de quelques heures.  
Contrôle des températures de fermentation pour conserver la fraîcheur des arômes.  
Conservation sur lies fines avec remontages réguliers.



### Dégustation

**Robe** : Rose soutenu nuancé de reflets violets.

**Nez** : Intense de petits fruits rouges acidulés rehaussés de notes de cannelle et vanille.

**Bouche** : Élégant, frais avec beaucoup de finesse et de gras.  
Fruits rouges : framboise, myrtille, mûre, groseille.



### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé** : À déguster de 2014 à 2015

**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

