

Cuvée de la Salette 2013

« 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 : 55%

Mourvèdre : 30%

Syrah : 15%



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 : Très brillante couleur gelée de coing aux reflets grenadine.

Nez : Très expressif de goyave, framboise et nectarine.

Bouche : Ronde, vive et gourmande à la fois.



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.

