

Cuvée de la Salette 2015

« Belle structure derrière un fruité à croquer. Un vrai vin de gastronomie. »

Bouteille millésimée et numérotée



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 : 20%

Syrah : 5%



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 : Lumineuse rose pivoine.

Nez : Rond et gourmand sur la fraise, notes intenses de fruits rouges acidulés.

Bouche : D'un équilibre remarquable avec une très belle longueur, sucrosité et fraîcheur sont au rendez-vous.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2016 à 2017

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.