

Cuvée de la Salette 2017

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

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



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 : 65%
Syrah : 10%

Mourvèdre : 20%
Carignan : 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 à la frange bleutée.
Nez : Intense, un cocktail de fruits rouges (fraise, framboise, groseille) nous plonge dans la gourmandise.
Bouche : D'un équilibre remarquable entre rondeur et fraîcheur, la framboise y est intense et des notes de grenade prolongent le plaisir.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C.
Accords : A servir avec des salades, de la charcuterie, des pizzas, des poissons de roche grillés ou en bouillabaisse. Idéal avec la paëlla et la cuisine exotique, asiatique et indienne.