

Élégance 2017

« Un Collioure Rosé éblouissant de fraîcheur et de gourmandise où des notes salines créent l'équilibre »



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 : 50 %

Grenache Gris : 35 %

Mourvèdre : 15 %



Vinification / Élevage

Pressurage direct en grappe entière pour le grenache gris, éraflage et foulage avant pressurage pour le grenache noir et le mourvèdre. Débourage à froid et température de fermentation à 15°C pour favoriser l'éclat aromatique. Conservation en cuve sur lies fines avec mise en suspension régulière jusqu'en décembre 2017.



Dégustation

Robe : Éclatante rose saumon pâle.

Nez : Délicat de fruits à chair blanche (pêche, nectarine) et floral (eau de rose), l'agitation révèle des petits fruits rouges acidulés comme la groseille.

Bouche : D'une fraîcheur remarquable tout le long de la dégustation, la délicatesse des arômes vous charmera à coup sûr.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C.

Accords : De l'apéritif au plat de résistance beaucoup de mariages seront heureux. Nous vous suggérons de déguster Élégance avec des beignets de fleurs de courgette, des pizzas au saumon, des poivrons farcis, un caviar d'aubergines ou avec une papillote de saumon aux petits légumes.

