

Expression de Syrah 2018

« *Ce Collioure Rosé est un hommage à la Syrah, cépage qui incarne la générosité sur notre terroir de schiste. »*



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. Les vigneronns du cru ont implanté la Syrah dans des zones spécifiques lui étant adaptées notamment vis-à-vis de la mise en place d'un palissage puisque contrairement au Grenache qui se tient naturellement droit, elle a besoin d'un support afin de ne pas ramper sur le sol. C'est donc un travail sur mesure qui lui est accordé afin de garantir par exemple sa tenue au vent : la Tramontane (composante essentielle de notre terroir).



Cépages

Syrah : 90 %
Grenache Noir : 10 %



Vinification / Élevage

100% Rosé de saignée après un contact du jus de 2 à 3h avec les pellicules. Long débouillage statique à froid. Fermentation thermorégulée afin de laisser toute la fraîcheur de la Syrah s'exprimer.



Dégustation

Robe : Intense de couleur fuschia.
Nez : A la fois envoûtant et explosif, les fruits rouges sont à la fois ronds et légèrement acidulés.
Bouche : La Syrah prend toute sa dimension avec beaucoup de générosité et de gourmandise sans perdre sa fraîcheur. Les fruits rouges (framboise, fraise) sont intenses et la longueur est remarquable.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C.
Accords : Ce Rosé de gastronomie accompagnera une escalivade (légumes au four : courgette, aubergine, oignon, poivron rouge et huile d'olive) accompagnée d'anchois au sel ou bien d'une tielle sétoise. Il sera aussi le compagnon idéal des viandes blanches grillées comme le veau.



Bouteille millésimée et numérotée