

Nouveauté 2016

GILBERT
&
GAILLARD
85/100

Bouteille millésimée et numérotée



Expression du Mourvèdre 2015

« Cette cuvée est un hommage au Mourvèdre, cépage à maturation lente qui aime surplomber la mer pour mûrir pleinement. »



Terroir

La Démarche Premium demande un engagement strict des Vignerons exploitant les vieilles vignes du Cru de Collioure. Le travail précis réalisé à la vigne et à la cave donne naissance à des vins exceptionnels.



Cépages

Mourvèdre : 90%
Grenache Noir : 10%



Vinification / Élevage

100 % rosé de saignée avec 2 à 3 heures de contact avec les pellicules. Long débouillage statique à froid, fermentation thermorégulée afin de laisser s'exprimer la fraîcheur du mourvèdre. Elevage court en cuve inox avant la mise en bouteille.



Dégustation

Robe : Vive, de couleur framboise avec une frange bleutée envoûtante.
Nez : Très expressif à l'ouverture de la pêche, de nectarine et de cassis. L'agitation ramène la fraîcheur de la chlorophylle.
Bouche : Avec un velouté et de la souplesse incomparable sur des arômes acidulés. Très belle longueur prolongeant le plaisir.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C.
Accords : Ce rosé de gastronomie accompagnera merveilleusement les viandes blanches comme par exemple un filet mignon de porc grillé à la moutarde ou des émincés de volaille au wok accompagnés de petits légumes.