

Perle de Collioure 2016

« Terres des Templiers se transforme en un joaillier du vin en sertissant pour vous le cépage emblématique de notre terroir. »



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 : 80%

Mourvèdre : 15%

Syrah : 5%



Vinification / Élevage

Il s'agit des premiers raisins de Grenache Noir récoltés fin août 2016. Macération pelliculaire limitée au minimum, fermentation à basse température. Soutirages réguliers jusqu'à la mise en bouteille pour préserver sa fraîcheur.



Dégustation

Robe : Rose clair aux reflets bleutés.

Nez : Un mélange de fruits rouges et un zest de citron vert qui apporte de la fraîcheur. Des notes florales qui donne de la légèreté et de la finesse.

Bouche : Sur un équilibre subtil entre puissance, légèreté et rondeur tout en retenue. Le milieu de bouche est exotique (ananas) complété par la groseille et le cassis. Superbe fin de bouche tout en fraîcheur grâce au côté juteux du pamplemousse.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C.

Accords : A servir avec des crudités, quiche au thon et poivron. Mais également avec des tartare de poissons et céviches.

Bouteille millésimée et numérotée

