

Perle de Collioure 2018

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



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 : 90%
Syrah : 10%



Vinification / Élevage

Il s'agit des premiers raisins de Grenache Noir récoltés fin août 2018. Macération pelliculaire limitée au minimum, fermentation à basse température. Soutirages réguliers jusqu'à la mise en bouteille pour préserver sa fraîcheur.



Dégustation

Robe : Rose saumon pâle aux reflets bleutés.
Nez : Mélange subtil de notes de fruits mûrs (fraise et fruits exotiques) et de fruits plus acidulés (pomelos, groseille et cerise).
Bouche : Délicate de petits fruits rouges (groseille, framboise) avec des connotations de citron vert apportant vivacité et fraîcheur.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C.
Accords : A déguster avec des crudités, quiche au thon et poivron. Mais également avec des tartares de poissons et ceviches.

Bouteille millésimée et numérotée

