

## Perle de Collioure 2019

« 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** : 70%      **Mourvèdre** : 25 %  
**Syrah** : 5%



### *Vinification / Élevage*

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



### *Dégustation*

**Robe** : Joli rose saumon pâle.

**Nez** : De petits fruits rouges acidulés ( groseille, framboise) qui s'ouvrent sur des notes de fraise, de litchi et d'herbes fraîches ( basilic ).

**Bouche** : Juteuse, intense et fraîche, finale à connotation citrique.



### *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*

