



Révélation 2019

« Ce collioure rosé de caractère met en exergue toute la richesse de 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.

La syrah majoritaire ici a été implantée dans des zones spécifiques lui étant adaptées notamment vis-à-vis de la mise en place d'un palissage.

Elle a aussi besoin de sol profond souvent alluvionnaire sur le cru, lui permettant de s'exprimer pleinement et généreusement.

Le grenache et le mourvèdre sont plus implantés en coteaux et donc plus exposés à la Tramontane (composante essentielle de notre terroir).

Cépages

Syrah : 75% **Grenache noir** : 15%

Mourvèdre : 10%

Vinification / Élevage

Vin à 100 % de saignée. Contact du jus et des pellicules en cuves de macération pendant 2 à 3 h. Long débouillage statique de 48 h à froid (8°C). Fermentation thermorégulée en cuve inox pour la syrah puis élevage sur lies dans la même cuve. Pour le grenache noir et le mourvèdre, la fermentation a eu lieu en barriques bordelaises neuves suivie d'un éle-vage sur lies de 2 mois avant d'être assemblés à la syrah.

Dégustation

Robe : Étincelante, de couleur fushia aux reflets bleutés.

Nez : Nez intense de petits fruits rouges qui s'ouvre sur la griotte avec de délicates notes de pain grillé et de vanille.

Bouche : Très ample, équilibrée entre fraîcheur et onctuosité. La finale est très longue et appétante, la barrique soutient subtilement les fruits rouges.

Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C

Accords : Ce rosé de gastronomie accompagnera des tapas de caractère (charcuterie, anchois, poivron etc..).

Une salade de lentilles aux lardons, fines herbes et oeufs mollets; il sera aussi le compagnon idéal des viandes blanches grillées comme le veau.

Bouteille millésimée et numérotée

Gamme Hors Commerce

