



Bouteille millésimée

Aquarelle 2011

« Le schiste roule dans son accent. Pour toutes les occasions »



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%
Carignan : 30%



Vinification / Élevage

Macération classique de 8 jours.
Contrôle des températures de fermentation pour préserver les arômes. Conservation en cuves soigneusement ouillées.



Dégustation

Robe : Rouge foncé, reflets violets.
Nez : Arômes intenses et fins, typés petits fruits rouges.
Bouche : Attaque soutenue, gras. Fruits rouges relevés d'épices, note de schiste chaud de garrigue.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2013 à 2017
Service : Servir autour de 15°C.
Accords : Poissons et viandes grillées, charcuteries et fromages.