



Bouteille millésimée

## Aquarelle 2012

« 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** : 60%  
**Mourvèdre** : 30%  
**Carignan** : 5%  
**Syrah** : 5%



### Vinification / Élevage

Macération classique de 20 jours.  
Contrôle des températures de fermentation pour préserver les arômes. Conservation en cuves soigneusement ouillées.  
15% du volume est vinifié en macération carbonique.



### Dégustation

**Robe** : Rouge pourpre.  
**Nez** : De mûre et de cerise noire, notes de cassis, légèrement vanillées et poivrées.  
**Bouche** : Ronde et gourmande avec une belle présence de fruit. Finale réglissée rappelant le terroir de schiste.



### 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.