

Aquarelle

2014

« *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%
Syrah : 20%
Mourvèdre : 20%



Vinification / Élevage

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



Dégustation

Robe : Rouge cerise moyennement soutenue.
Nez : Intense de fruits rouges et dominante de fraise avec des notes de poivre et de réglisse.
Bouche : À la fois suave et fruité, le plaisir reste le maître mot.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2015 à 2019
Service : Servir autour de 15°C.
Accords : Poissons et viandes grillées, charcuteries et fromages.

Bouteille millésimée

