

Aquarelle 2016

« Un Grenache Noir à l'accent du Schiste.
Un Collioure rouge pour toutes les occasions. »



Bouteille millésimée et numérotée



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 : 85%

Mourvèdre : 10%

Syrah : 5%



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 aux reflets violines.

Nez : Au fruité intense (fraise, cerise, framboise) avec des notes de sauge et de poivre noir.

Bouche : Ronde, délicate et fruitée avec des notes de réglisse fraîche et de schiste. Le plaisir reste le maître mot.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 15°C.

Accords : Poissons et viandes grillées, charcuteries et fromages.