

Aquarelle 2017

« 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%

Syrah : 10%

Carignan : 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 intense.

Nez : Au fruité intense de petits fruits rouges acidulés (framboise, groseille) avec des notes de fraise et épicées de poivre gris.

Bouche : Veloutée et souple, fruitée avec une finale réglissée.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 15°C.

Accords : Poissons et viandes grillées, charcuteries et fromages.