

Bouteille millésimée et numérotée



## Château Reig

### 2009

« *Charpenté, généreux et dense. Croquant du fruit révélé par la barrique.* »



### Terroir

Le Vignoble 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

**Mourvèdre** : 60%  
**Grenache Noir** : 40%



### Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.  
Longue macération de 30 jours. Élevage en barriques de chêne neuf et de 1 vin pendant 12 mois.



### Dégustation

**Robe** : Noire, aux reflets rouges profonds.  
**Nez** : A la fois intense et délicat, croquant du fruit (cerise, fraise des bois) allié à des notes de caramel mou et de camphre.  
**Bouche** : Pleine et enrobée avec une structure affirmée mais toute en souplesse. Finale très longue sur la myrtille et l'épicéa.



### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé** : À déguster de 2012 à 2018  
**Service** : Servir autour de 16°C et carafier 30 min avant le service.

**Accords** : A consommer sur des viandes rouges saignantes (pavé de bœuf Rossini) ou en sauce. Dans quelques années, sur du gibier en civet.