

Convoitise 2016

« Ce Collioure Rouge suscite la Convoitise :
élégance et raffinement sont les
maîtres-mots... »



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. La démarche Premium demande un engagement strict de la part de nos vignerons. Le travail précis réalisé à la vigne et en cave donne naissance à des vins exceptionnels. Cette cuvée Convoitise en tire elle aussi tous les bénéfices.



Cépages

Grenache Noir : 50% Mourvèdre : 25%
Syrah : 20% Carignan : 5%



Vinification / Élevage

Cet assemblage exprime toute la richesse de notre terroir en faisant appel à notre démarche Premium (double table de tri des raisins à la réception en cave, macération pelliculaire à froid de 5 jours, longue macération post fermentaire) et à notre démarche la plus traditionnelle avec des macérations de 3 semaines environ. L'élevage a été réalisé uniquement en cuve inox pendant plus d'un an avant d'être mis en bouteilles.



Dégustation

Robe : Profonde noire à la frange rouge et aux reflets violacés.
Nez : D'un fruité délicat (mûre, fraise) et légèrement épicé avec des notes de poivre gris et de garrigue.
Bouche : Le fruit reste omniprésent, la bouche est veloutée à souhait... Élégance et raffinement prennent tout leur sens.



Comment l'apprécier

Service : Autour de 15°C. Un carafage n'est pas nécessaire.
Accords : Un jambon braisé au four accompagné d'un gratin Dauphinois ou des côtelettes d'agneau à la braise. Convoitise vous surprendra aussi sur un poisson au four ou poêlé sans hésitation...

Bouteille millésimée et numérotée

