

## Cuvée du Sérís

### 2011

« *Souplesse et fruité intense : cerises, cassis...»*



### 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

20% du Grenache Noir en macération carbonique. Le reste du volume est en macération traditionnelle d'environ 20 jours.



### Dégustation

**Robe** : Rouge cerise.

**Nez** : De fruits rouge (griotte), notes de poivre noir, sauge et réglisse.

**Bouche** : Fruitée avec une structure souple et une finale sur le cassis.



### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé** : À déguster de 2012 à 2016

**Service** : Servir autour de 12°C.

**Accords** : Idéal avec des poissons grillés, des viandes rôties ou grillées, de la charcuterie.

Bouteille millésimée et numérotée

