

Bouteille millésimée et numérotée



Cuvée du Sérís 2016

« 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 : 80%
Mourvèdre : 15%
Syrah : 5%



Vinification / Élevage

40% du Grenache Noir en macération carbonique. Le reste du volume est en macération traditionnelle d'environ 20 jours.



Dégustation

Robe : Rouge cerise.
Nez : gourmand de fruits frais (cerise, groseille, cassis...) avec des notes de garrigue, vanillées et de poivre noir.
Bouche : Onctueuse et souple sur les arômes du nez, finale sur le plaisir du fruit.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 12°C.
Accords : Idéal avec des poissons grillés, des viandes rôties ou grillées, de la charcuterie.