

Cuvée Saint-Michel

2011

« *Aérien et minéral. Il raconte l'union de la terre et de la mer.* »



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%

Carignan : 15%



Vinification / Élevage

Vendange foulée et égrappée, macération de quelques jours.



Dégustation

Robe : Rouge foncé aux reflets violets.

Nez : Complexe subtil de fruits rouges mûrs complété de notes poivrées.

Bouche : Une attaque ample et franche. Fruits rouges à chair. Finale minérale.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2013 à 2017

Service : Servir autour de 14°C.

Accords : Sur des viandes grillées ou en sauce ou sur un plateau de fromages. Remarquable sur des associations terre et mer comme des aiguillettes de canard aux gambas.

Bouteille millésimée et numérotée

