

Cuvée Saint-Michel

2012

« *Aérien et minéral. Il rappelle la rencontre 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 : 75%

Mourvèdre : 15 %

Carignan : 10%



Vinification / Élevage

Vendange foulée et égrappée, macération de quelques jours.



Dégustation

Robe : Rouge soutenu à la frange violette.

Nez : De fruits noirs avec des notes de myrthe, de poivre blanc et d'herbes de garrigue.

Bouche : A la fois ronde et onctueuse ; fruité intense, finale réglissée.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2014 à 2018

Service : Servir autour de 14°C.

Accords : Sur des viandes grillées ou en sauce. Remarquable sur des associations terre et mer comme des aiguillettes de canard aux gambas. S'accorde très bien sur de la morue accompagnée de légumes et sur un plateau de fromages.

Bouteille millésimée et numérotée

