



TERRES DES TEMPLIERS  
Banyuls + Vins de Collioure

# COLLIOURE ROUGE

## Cuvée Saint-Michel 2014

« *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** : 55%

**Syrah** : 20%

**Mourvèdre** : 25%



### Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée, macération d'une vingtaine de jours en moyenne. Une partie du Grenache noir vinifiée en macération carbonique pour 35% du volume total.



### Dégustation

**Robe** : profonde rouge cerise.

**Nez** : au fruité affirmé avec au service la fraise dominante et des nuances poivrées. Les fruits rouges se complexifient à l'agitation avec des notes vanillées et la minéralité de notre terroir de schiste.

**Bouche** : douce et onctueuse, à la fois gourmande et velouté.



### Comment l'apprécier

**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

