

Cuvée Saint-Michel

2018

« *Aérien et minéral. Il rappelle la rencontre de la terre et de la mer.* »



Bouteille millésimée et numérotée



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 : 70% **Mourvèdre** : 20%
Syrah : 10%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée, macération d'une vingtaine de jours en moyenne. Une partie du Grenache noir vinifié en macération carbonique pour 20% du volume total.



Dégustation

Robe : Rouge cerise moyennement intense.

Nez : Premier nez très aromatique avec un cocktail de baies rouges et noires (framboise, mûre...).

A l'agitation, du peps aromatique vinifiant accompagné de notes vanillées.

Bouche : Fraîche et vive avec une belle longueur. Les fruits du nez s'expriment pleinement avec des notes de garrigue.



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.