

Domaine de Campi

2009

« Un Collioure au caractère affirmé, une parfaite illustration de notre terroir de schiste. »



Bouteille millésimée et numérotée



Terroir

Le Vignoble 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%

Syrah : 20%

Carignan : 10%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.

Longue macération traditionnelle de 25 jours.

Conservation en cuves parfaitement ouillées jusqu'à la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Belle profondeur rouge cerise avec une frange légèrement tuilée.

Nez : Premier nez rond et chaleureux aux notes vanillées et de pointes d'asperge. A l'agitation de jolis fruits compotés (prune) sur un fond de réglisse et d'odeur de schiste.

Bouche : «Viril» avec une belle structure sur une fraîcheur mentholée.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2011 à 2016

Service : A déguster autour de 14°C.

Accords : Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers. Idéal également sur des fromages affinés.