



Bouteille millésimée et numérotée

Haut Reig

2010

« *Charpenté, généreux et dense. Croquant du fruit révélé par la barrique.* »



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

Mourvèdre : 60%
Grenache Noir : 40%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.
Longue macération de 30 jours. Élevage en barriques de chêne neuf et de 1 vin pendant 12 mois.



Dégustation

Robe : Rouge profond, frange légèrement tuilée.
Nez : Premier nez hérité de son élevage sous bois, évoquant le clou de girofle et le camphre. A l'agitation, la prune rouge compotée domine, associée au poivre noir.
Bouche : Longue, structurée avec beaucoup de matière.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2012 à 2018
Service : Servir autour de 16°C et carafier 30 min avant le service.
Accords : A consommer sur des viandes rouges saignantes (pavé de bœuf Rossini) ou en sauce. Dans quelques années, sur du gibier en civet.