



Bouteille millésimée et numérotée

Haut Reig

2011

« *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 neuves et de 1 vin pendant 12 mois.



Dégustation

Robe : Rouge profonde, frange légèrement tuilée.
Nez : De mûre, de sous-bois, de vanille avec des notes de fumée et de romarin.
Bouche : Suave avec une finale qui monte « crescendo » sur des arômes boisés, de tapenade et de cannelle.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2013 à 2019.
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.