



Bouteille millésimée et numérotée

## Haut Reig

### 2012

« *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** : Premier nez très envoûtant de cèdre, pain grillé et prune rouge. À l'agitation le fruit est appuyé par des notes boisées et vanillées.  
**Bouche** : Est à la fois puissante et avenante, les épices accompagnent le fruit, la finale est longue et appétante.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 16°C.  
**Accords** : A consommer sur des viandes rouges saignantes (pavé de bœuf Rossini) ou en sauce. Dans quelques années, sur du gibier en civet.