

Haut Reig

2013

« *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

Grenache Noir : 65%
Mourvèdre : 35%



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 boisé aux notes de cèdre avec à l'agitation des fruits qui s'intensifient (prune rouge, fraise)
Bouche : Harmonieuse et chocolatées avec une tension et une fraîcheur remarquable qui accompagnent un fruit pur (prune, cerise) délicatement vanillé.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 16°C. Idéal : à ouvrir 3 heures 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.

Bouteille millésimée et numérotée

