

Haut Reig 2014

« 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 : 55%
Carignan : 5%

Mourvèdre : 40%



Vinification / Élevage

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



Dégustation

Robe : Rouge cerise intense, frange légèrement tuilée.
Nez : Intense et captivant de pain grillé, de clou de girofle et de cannelle qui accompagnent la prune rouge.
Bouche : De caractère avec un boisé fondu qui fait saliver. Finale sapide et appétante sur des fruits rouges et noirs accompagnés par des épices.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 15°C.
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

