

Le Pams 2013

« Collioure élégant, subtil et racé ;
l'élevage en barrique rend le fruit envoutant. »



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 : 65%
Grenache Noir : 35%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée. Longue macération de 30 jours. Élevage en barriques de chêne neuves, 1 vin et 2 vins pour 1/3 de chaque. Barriques en provenance exclusive de notre tonnelier historique Demptos.



Dégustation

Robe : Profonde à dominante rouge.
Nez : Premier nez de prune rouge, de réglisse et de fumée. L'agitation révèle des fruits noirs comme la mûre, des herbes de la garrigue ainsi que des notes vanillées et poivrées.
Bouche : Onctueuse, racée et vive sur des arômes de fruits rouges compotés avec une dominante de cassis.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2015 à 2021.
Service : À déguster entre 14 et 16 °C. Sur sa jeunesse, à carafier au moment du service.
Accords : Se marie très bien avec de la viande rouge en sauce ou grillée, ou encore avec un cuissot de sanglier rôti accompagné d'une purée de marrons.

Bouteille millésimée et numérotée

