

Le Pams

2014

« 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

Grenache Noir : 55%
Mourvèdre : 40%
Carignan : 5%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée . Longue macération de 30 jours . Elevage 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 : Rouge profonde à la frange pourpre.
Nez : De cèdre, de vanille et de baies noires (mûre, cassis), à l'agitation les fruits sont portés par des notes de cannelle.
Bouche : Très suave avec une belle tension, la mûre et la prune rouge sont accompagnées de notes grillées.



Comment l'apprécier

Service : A déguster entre 14 et 16 °C. Sur sa jeunesse, à carafer 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

