

Le Pams

2015

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

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 : 55%
Grenache Noir : 45%

Vinification / Élevage



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

Dégustation



Robe : Rouge cerise soutenue d'une belle profondeur.
Nez : Les fruits rouges compotés dominant (prune, fraise...) et sont accompagnés de notes de curry, de cuir, de camphre, de clou de girofle et surtout d'une délicate et gourmande pointe de vanille.
Bouche : Remarquable par son amplitude et son volume, un léger goût toasté et la vanille mettent en avant le fruit. La longueur est belle avec des tanins veloutés.

Comment l'apprécier



Service : A 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 : rôti de boeuf au four ou tournedos, accompagnés de pommes de terre rissolées à la fleur de sel. Agneau grillé ou braisé sans oublier le thym, l'ail et le romarin. Incontournable avec le traditionnel gigot d'agneau de Pâques.

Bouteille millésimée et numérotée

