

## Le Pams

2016

« 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** : 60%  
**Grenache Noir** : 40%

### 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** : Intense rouge cerise à la frange pourpre.  
**Nez** : Premier nez boisé et épicé, les fruits rouges compotés dominant ensuite (prune, fraise, mûre...). Notes délicates de vanille, baies de genièvre et de rhubarbe.  
**Bouche** : Ronde et vive à la fois, belle présence avec un fruit incisif sur des notes de baies de cassis, généreux et gourmand à la fois.

### 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

