

Le Pams

2017

« 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 : 75%
Grenache Noir : 25%

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 : Profonde rouge cerise.
Nez : Premier nez boisé, de sous-bois, de cannelle et de vanille. L'agitation révèle des arômes intenses de mûre, de myrtille mêlés à un boisé épicé et des fruits compotés.
Bouche : Racée, vive et rafraîchissante, le plaisir est immédiat, le boisé est en équilibre parfait avec le fruit.

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

