



16/20

Bouteille millésimée et numérotée



Le Pams

2019

« 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 : 85%
Grenache Noir : 15%



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 : À l'ouverture le cèdre et le genièvre s'expriment puis laissent place à la fraise, la prune rouge et la myrtille avec en toile de fond de délicates notes fumées.
Bouche : Harmonieuse, l'élevage en barriques soutient les tanins « feuilletés » du mourvèdre qui dynamisent la bouche.



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.