

Le Reig 2015

« Charpenté, généreux et dense, la barrique au service du mourvèdre et du grenache noir ».

GILBERT GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN
86/100



Bouteille millésimée et numérotée



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 en barriques de chêne neuves, de 1 vin et de 2 vins pendant 12 mois.



Dégustation

Robe : Rouge cerise intense, frange légèrement tuiée.
Nez : Premier nez réservé avec des notes de curry et de clou de girofle. Il prend toute son ampleur à l'agitation avec des notes de prunes rouges et de venaison.
Bouche : Construite et puissante, la prune rouge s'allie aux épices (poivre noir) avec des notes de cèdre, de cannelle et de vanille.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 15°C.
Nous vous conseillons de le déboucher une heure avant le service et de le carafer.
Accords : A consommer sur des viandes rouges saignantes (pavé de bœuf Rossini) ou en sauce. Dans quelques années, sur du gibier en civet.