

GILBERT  
&  
GAILLARD  
86/100

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS



Bouteille millésimée et numérotée



## Les Abelles 2009

« Toute l'élégance et la finesse d'un grand Collioure. »



### 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

**Grenache Noir** : 60%

**Syrah** : 20%

**Mourvèdre** : 10%

**Carignan** : 10%



### Vinification / Élevage

Vendange foulée et égrappée.

Macération longue de 20 jours.

25% de la vendange est vinifié en macération carbonique.

Conservation en cuves parfaitement ouillées.



### Dégustation

**Robe** : Grenat profond.

**Nez** : Arômes intenses et fins de cassis, de prune, de figue fraîche et de poivre.

**Bouche** : Attaque ample, équilibrée et complexe. Fruits rouges, poivre. Minéralité très présente.



### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé** : À déguster de 2012 à 2018

**Service** : Vous pouvez le carafier une heure avant le service. A déguster autour de 14°C.

**Accords** : Viandes rouges en sauce ou grillées, abats. Servi plus frais il est recommandé sur des poissons comme le rouget.