



Bouteille millésimée et numérotée

Les Abelles

2010

« *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

Macération longue de 25 à 30 jours en fonction des cépages. 10% du Grenache Noir est vinifié en macération carbonique.



Dégustation

Robe : Rouge pourpre.
Nez : Premier nez sans agiter, chaleureux de fruits noirs et de réglisse. A l'agitation des notes de mûre, de myrthe complétés par la garrigue et le poivre noir.
Bouche : Ronde, suave mais vive sur la cerise noire et des notes réglissées, belle longueur.



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 rouge en sauce ou grillées, abats. Servi plus frais il est recommandé sur des poissons comme le rouget.