

Bouteille millésimée et numérotée



## Les Abelles

### 2014

« 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** : 50%  
**Mourvèdre** : 25%  
**Syrah** : 20%  
**Carignan** : 5%



#### Vinification / Élevage

Macération longue de 25 à 30 jours en fonction des cépages. 15% du Grenache Noir est vinifié en macération carbonique.



#### Dégustation

**Robe** : Rouge profonde.  
**Nez** : De garrigue et d'iode marquée à l'ouverture. A l'agitation le fruit est mis en avant (mûre) accompagné de sauge, de vanille douce et de poivre blanc.  
**Bouche** : Ronde et suave, très complexe aromatiquement avec en finale des notes de confiture de questche et l'élégance de la violette.



#### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé** : À déguster de 2013 à 2019.  
**Service** : Le vin se livrera dans le verre au moment du service sans carafage mais dans des verres évasés. 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.