

## Les Abelles 2015

« *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%

**Syrah** : 35%

**Mourvèdre** : 15%



### 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 cerise profonde.

**Nez** : De fruits rouges, de garrigue et d'embruns maritimes, le poivre noir étoffe la palette aromatique.

**Bouche** : Ronde et suave, la cerise noire et la prune rouge s'associent au romarin.



### Comment l'apprécier

**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.

Bouteille millésimée et numérotée

