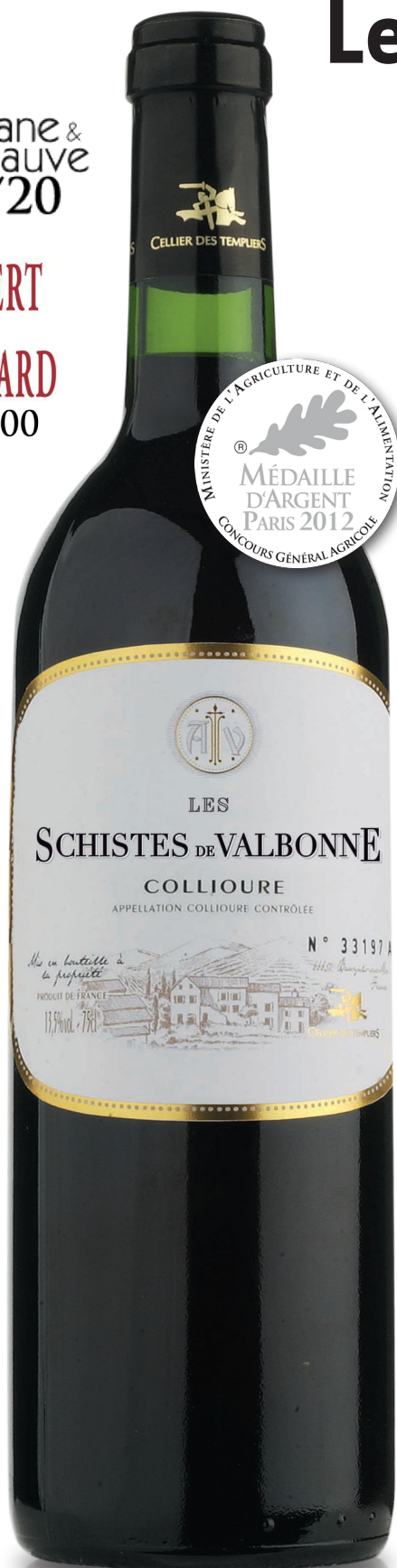


Les Schistes de Valbonne 2010

betane &
esseauve
14/20

GILBERT
&
GAILLARD
83/100

Bouteille millésimée et numérotée



« Plein et profond, belle illustration de la typicité des Collioure Rouges. »



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 : 70%
Mourvèdre : 15%
Syrah : 10%
Carignan : 5%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.
Macération longue de 30 jours. 20% du Grenache Noir est vinifié en macération carbonique. Élevage d'un an en fûts de chêne.



Dégustation

Robe : Rouge, profonde.
Nez : De fruits rouges, confiture (fraise), douceur des épices et des aromates (origan, clou de girofle), des notes de vanille, de prune et de pain grillé.
Bouche : Équilibrée et structurée.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2012 à 2017
Service : Servir autour de 15°C.

Accords : Faites-vous plaisir avec des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence et toutes sortes de viande au barbecue.