

Les Schistes de Valbonne 2012

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



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 : 45%
Mourvèdre : 35%
Syrah : 20%



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 pour 60% de l'assemblage.



Dégustation

Robe : Rouge cerise intense.
Nez : Premier nez de pain grillé, de cèdre, de mûre et de garrigue puis le nez révèle une intensité forte sur les fruits noirs et des notes de cuir.
Bouche : Délicatement structurée et ample sur une finale de prune quetsche.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2014 à 2019
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.