

Les Schistes de Valbonne 2014

« Authentique, une belle illustration de la typicité des Collioures 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 : 55%
Mourvèdre : 15%

Syrah : 25%
Carignan : 5%



Vinification / Élevage

Vendange manuelle égrappée et foulée. Macération de 25 jours. 20% du Grenache Noir sont vinifiés en macération carbonique. Elevage d'un an en cuve inox pour 20% de l'assemblage et en barriques de 1 à 4 vins pour les 80% restants. L'assemblage final est réalisé juste avant la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Rouge cerise à la frange légèrement orangée.
Nez : Premier nez de café moulu et de garrigue. A l'agitation, le bouquet s'exprime sur la prune rouge et le poivre noir.
Bouche : Ronde et fraîche soutenue par des tanins vifs mais polis par l'affinage en bouteille. La myrtille, la prune rouge et la mûre sont associées à des notes toastées et vanillées.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 15°C.

Accords : Faites-vous plaisir avec des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence ou un travers de porc grillé.

Bouteille millésimée et numérotée



Concours Mondial des
FÉMINALES

