


Les Schistes de Valbonne 2015

« 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 : 60%
Mourvèdre : 15%

Syrah : 20%
Carignan : 5%

Vinification / Élevage

Vendange manuelle égrappée et foulée. Macération de 30 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 légèrement tuilée.

Nez : Premier nez de garrigue avec un très joli bouquet de réduction, il s'ouvre sur la prune rouge avec des notes vanillées, mentholées et de poivre noir.

Bouche : Ronde et soyeuse toute en délicatesse. Les tanins sont à leur optimum concernant leur souplesse et l'équilibre qu'ils apportent à la finale.

Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 15°C, à déboucher 30 minutes avant le service.

Accords : Faites-vous plaisir avec des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence ou un travers de porc au four. N'hésitez pas à servir ce collioure rouge sur un plat de pâtes à la viande et tout particulièrement des cannellonis à la farce de veau



GILBERT GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN
85/100

Bouteille millésimée et numérotée

