

Les Schistes de Valbonne 2016

« 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 : 25%



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 35% de l'assemblage et en barriques de 1 à 4 vins pour les 65% restants. L'assemblage final est réalisé juste avant la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Soutenue rouge cerise à la frange légèrement tuilée.

Nez : Intense d'herbes aromatiques et de marc de café. A l'agitation la prune rouge s'exprime mêlée à la vanille et aux épices (poivre noir, coriandre).

Bouche : À l'attaque ample et souple avec de jolis fruits rouges compotés, finale avec une belle trame tannique qui amène fraîcheur et finesse.



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.

Bouteille millésimée et numérotée

