

## Les Schistes de Valbonne 2017

« Authentique, une belle illustration de la typicité  
des Collioures rouges. »



Bouteille millésimée et numérotée



### 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** : 10%

**Syrah** : 30%  
**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 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** : Rouge, noire soutenue à la frange légèrement tuilée.

**Nez** : Sur le cuir, la prune et le poivre noir à l'ouverture. L'agitation révèle les herbes de la garrigue, le pruneau avec des notes légères de vanille et de marc de café.

**Bouche** : À l'attaque ample avec des notes de fruits composés, de charbon et de vanille. Une belle trame tannique apporte du maintien et de la longueur. Rétro olfaction groumande de



### 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.