



Bouteille millésimée

L'Espérance 2011

« *Le Carignan personnalise cette cuvée par des évocations de sous-bois et d'olive noire.* »



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%

Carignan : 40%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.

Longue macération traditionnelle de 4 semaines.

Conservation en cuves soigneusement ouillées jusqu'à la mise en bouteille.



Dégustation

Robe : Rouge intense.

Nez : D'épices, de prune, de sous-bois, de tapenade et un profil iodé de bord de mer.

Bouche : Souple et explosive sur des fruits veloutés, des notes de réglisse et une structure affirmée et pleine de finesse.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2013 à 2018

Service : Servir autour de 14°C et carafer 10 mn avant le service.

Accords : A déguster sur des plats de viande en sauce, des volailles rôties, du gibier accompagné de champignons. Cuisine exotique.