



Bouteille millésimée

L'Espérance 2012

« 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

Carignan : 65%
Grenache Noir : 35%



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 : Noire profonde à la frange pourpre.
Nez : De fruits noirs, grenade, tapenade, de thym frais le tout accompagné de notes iodées.
Bouche : Ronde et gourmande, le terroir de schiste s'exprime par la belle structure tannique du carignan.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2014 à 2019
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.