



Bouteille millésimée

L'Espérance 2013

« Le carignan personnalise cette cuvée par des évocations de garrigues 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 : 50%

Carignan : 40%

Mourvèdre : 10%



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 : Lumineuse, et d'un rouge cerise.

Nez : Rond et charmeur entre le croquant du fruit (grenade, cerise) et la garrigue, l'agitation intensifie le fruit avec des notes poivrées, de genièvre et de tapenade noire.

Bouche : Ronde et gourmande, le terroir de schiste s'exprime par la belle structure tannique du carignan, très bonne persistance aromatique sur le fruit (cerise, prune)



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2015 à 2020

Service : Servir autour de 14°C

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