



TERRES DES TEMPLIERS
Banyuls + Vins de Collioure

COLLIOURE ROUGE

Nouveauté 2016

l'Instant T 2014

« Une invitation surprise, un ami qui passe sans prévenir... Comment faire plaisir ?
Terres des Templiers y a pensé en vinifiant pour vous cette cuvée pour chaque instant ! »



Terroir

Le Vignoble du Cru 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



Cépages

Grenache Noir : 45%
Syrah : 25%
Mourvèdre : 20%
Carignan : 10%



Vinification / Élevage

Cofermentation de nos 4 cépages, vinification douce sans extraction poussée et à température basse pour un collioure rouge fruité et rond.



Dégustation

Robe : Rouge légèrement soutenue.
Nez : Intense de fruits rouges (fraise, cerise) avec des notes de cassis, de vanille et de réglisse.
Bouche : Résolument fruitée, toute en douceur avec une finale légèrement poivrée.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2015 à 2019
Service : Servir autour de 14°C.
Accords : Idéal avec de la charcuterie et également avec des viandes ou des poissons relevés par des épices.

Bouteille millésimée et numérotée



Gamme Hors Commerce