

Mas Pams

2010

« Collioure élégant et équilibré aux subtils arômes de fruits rouges. »



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

Mourvèdre : 90%
Grenache Noir : 10%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.
Longue macération de 30 jours. Elevage en barriques de chêne neufs et de 1 vin pendant 12 mois.



Dégustation

Robe : Noire, profonde, à la frange violette.
Nez : De mûre, de myrtille, associées au café torréfié et à des notes de cèdre.
Bouche : Puissante, onctueuse et souple.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2013 à 2019
Service : A déguster entre 14 et 16 °C.
Accords : Se marie très bien avec de la viande rouge en sauce ou grillée, ou également avec du poisson au four.

Bouteille millésimée et numérotée

