

# Mas Pams

## 2011

« 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** : Rouge cerise, profonde et lumineuse.  
**Nez** : Vif et intense, association de baies rouges et de vanille douce, notes de cèdre et de café torréfié.  
**Bouche** : Équilibrée, d'une belle longueur, finale iodée à la fraîcheur remarquable.



### 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

