

## Premium 2016

« Un vin exceptionnel. Une très belle concentration, avec de la puissance et beaucoup de finesse. »



### Terroir

La Démarche Premium demande un engagement strict des Vignerons exploitant les vieilles vignes du Cru de Collioure. Le travail précis réalisé à la vigne et à la cave donne naissance à des vins exceptionnels.



### Cépages

**Grenache Noir** : 40%    **Mourvèdre** : 30%  
**Syrah** : 20%            **Carignan** : 10%



### Vinification / Élevage

Tri sélectif à la parcelle et en cave.  
Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours et post-fermentaire de plus de 30 jours selon les cépages.  
Élevage sur lies en fûts de chêne neufs et de 1 vin pour 60% de l'assemblage. Remise en suspension des lies, tous les jours jusqu'en janvier puis 1 fois par semaine jusqu'à la mise en bouteilles.



### Dégustation

**Robe** : Grenat et rouge cerise profond.  
**Nez** : Nez expressif de mûre et de cerise le tout accompagné de notes mentholées, grillées et torréfiées. A l'agitation, les fruits frais sont intenses avec des notes légèrement acidulées de griottes ainsi que des touches de moka et de vanille douce.  
**Bouche** : Vive et ronde avec une fraîcheur au service d'un fruité gourmand.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir à 17°C et à carafier 30 min à l'avance.  
**Accords** : A associer à des mets nobles, steak tartare condimenté, belles pièces de viande, gibiers... à votre bon plaisir.

Bouteille millésimée et numérotée

