



Bouteille millésimée et numérotée



Prestige 2012

« Issu de la sélection de nos plus belles parcelles. Un vin d'exception sublimé par son élevage en barriques. »



Terroir

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



Cépages

Mourvèdre : 40%

Syrah : 30 %

Grenache Noir : 20%

Carignan : 10%



Vinification / Élevage

Tri selectif 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. Remise en suspension des lies tous les jours jusqu'en janvier puis 1 fois par semaine jusqu'à la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Noire, profonde à la frange pourpre.

Nez : Puissant à la fois beurré et vanillé. À l'aération, beaucoup de fraîcheur et d'épices douces qui soulignent les fruits noirs (mûre/cerise).

Bouche : Onctueuse et pleine avec une rondeur qui procure beaucoup de plaisir en s'associant à des tanins d'une douceur remarquable.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2014 à 2021

Service : A déguster à 17°C et à carafer 2h avant le service.

Accords : Ce grand vin de Collioure est à déguster accompagné d'une belle pièce de viande rouge grillée. Quelques légumes de saisons et des pommes de terre rissolées compléteront cette ôde au plaisir.