

Prestige 2015

« 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

Syrah : 65 % **Grenache Noir** : 15%
Carignan : 15% **Mourvèdre** : 5%



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. Elevage 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 : Charmeur tout en retenu, puissante du fruit en sommeil accompagné de la vanille douce et du pain d'épices. À l'agitation l'envolée force le respect, opulence et délicatesse vont de paire.
Bouche : Gourmande, ronde, opulente, douceur et puissance vont de paire. Le toucher est velouté à souhait et accompagne les fruits (mûre, cerise) le temps d'une finale interminable...



Comment l'apprécier

Service : A déguster à 17°C et à carafier 1h avant le service.
Accords : Ce grand vin de Collioure est à déguster accompagné d'une belle pièce de viande rouge grillée. Quelques légumes de saison et des pommes de terre rissolées compléteront cette ôde au plaisir.

Bouteille millésimée et numérotée

