

Prestige 2017

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



Bouteille millésimée et numérotée



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 : 55 %
Carignan : 15%

Mourvèdre : 30%



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, pourpre très profonde.

Nez : Intense de tapenade d'olives noires, de baies noires (mûres) portées par un boisé fondu et délicat ainsi que par des notes de genévrier.

Bouche : Gourmande, ronde, opulente, douceur et puissance vont de pair. Le toucher est velouté à souhait et accompagne les fruits noirs agrémentés de notes boisées.



Comment l'apprécier

Service : A déguster à 17°C et à carafes 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 ode au plaisir.