

Sensualis 2013

« Le premier Collioure né du savoir-faire
des Grands Banyuls. »



Terroir

Le Vignoble du Cru 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

Grenache Noir : 90%
Syrah : 5%
Mourvèdre : 5%



Vinification / Élevage

90 % du Grenache Noir a été vinifié en macération carbonique avant de finir sa fermentation alcoolique dans des barriques de 1 vin. Son élevage s'est poursuivi durant 6 mois dans ces mêmes barriques ayant abrité l'élevage des Banyuls Rimage de la Démarche Premium, ce qui lui confère ses notes fruitées exceptionnelles. Le reste de l'assemblage a été vinifié en macération traditionnelle d'environ 25 jours.



Dégustation

Robe : Profonde et intense aux reflets violacés.
Nez : Première expression de cerise noire et de fleur de sureau, puis arrivent des notes de poivre blanc et de cèdre.
Bouche : Ronde et joyeuse où la cerise domine. Finale longue et suave, toute en gourmandise.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2014 à 2018
Service : Servir dans sa jeunesse autour de 14°C - 15°C.
Accords : Sur un magret de canard avec une sauce à l'orange, des tajines ou un lapin au four accompagné de quelques pommes de terre.

Bouteille millésimée

