

Terrasses de la Banette

2013

« *Le Grenache, généreux et soyeux ;
des fruits noirs sur-mûris.* »

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 : 40%
Mourvèdre : 30%
Syrah : 15%
Carignan : 15%

Vinification / Élevage



Vendange égrappée et foulée.
Macération carbonique de 20% de la récolte en Grenache Noir. Conservation en cuves parfaitement ouillées jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation



Robe : Rouge cerise profonde à la frange légèrement tuilée.
Nez : Premier nez de réglisse et de poivre, à l'agitation de la prune et des notes de garrigue ainsi que la fraîcheur de la grenade.
Bouche : D'un Collioure de pure tradition à la fois ronde et vive, des tanins présents avec une belle rétro olfaction sur la cerise.

Comment l'apprécier



Temps de garde conseillé : À déguster de 2013 à 2018.
Service : Servir autour de 14°C.

Accords : Sur sa jeunesse avec des pièces de boeuf grillées accompagnées de cèpes ; un peu plus vieux idéal sur civet de lièvre.

Bouteille millésimée et numérotée

