

TRILOGIE 2016-2017-2018

« Découvrez comment l'empreinte de notre terroir de schiste s'ancre dans le Grenache Noir et nos Collioure rouges au fur et à mesure des années. »

Cépages

2016 Grenache Noir : 65 % Mourvèdre : 25% Syrah : 10%

2017 Grenache Noir : 70% Syrah : 20% Mourvèdre : 10%

2018 Grenache Noir : 70 % Mourvèdre : 20% Syrah : 10%

Vinification / Élevage

Vendange égrappée, foulée; macération traditionnelle de 20 à 25 jours sauf une partie du Grenache Noir (15% environ) vinifié en macération carbonique de 7 jours. Un élevage en cuve inox de 2 à 4 ans en fonction du millésime, a permis à ces Collioure rouges de s'étoffer et d'exprimer leur terroir tout en étant conservés dans des conditions optimales.

Dégustation

Robe : D'un rouge cerise moyennement soutenu à la frange de plus en plus tuilée avec l'ancienneté du millésime.

Nez : **2016** : Marc de café, prune rouge, mûre et poivre noir avec une expression du schiste affirmée.

2017 : Marc de café léger, cerise bigarreau, myrtilles, genièvre et poivre gris avec un schiste présent mais en retrait par rapport au 2016.

2018 : Intense de fruits rouges (cerise, mûre), légèrement poivré avec de subtiles notes discrètes de schiste.

Bouche : Toute en rondeur et finesse avec un côté gourmand. Les tanins sont globalement enrobés avec un peu plus de mâche sur la jeunesse.

Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 14 °C.

Accords : Cette Trilogie mérite une dégustation appelée "verticale". Il s'agit de déguster les 3 millésimes afin de comparer le même vin sur plusieurs années. Nous conseillons de commencer par le vin le plus jeune (2018) jusqu'au millésime le plus ancien (2016) lors d'un même service.

Charcuterie, viandes grillées, thon à la plancha sauront trouver leur meilleur allié en fonction du moment et de leur assaisonnement.