

Créature 2020

« Créature incarne la richesse de notre terroir de schiste flamboyant. Plongez-vous dans ses entrailles qui vous réservent comme seul châtiment une dégustation langoureuse et gourmande. »



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 : 45 %

Carignan : 40 %

Mourvèdre : 15 %



Vinification / Élevage

Récolte en bacs de 30Kg pour garder l'intégrité des raisins jusqu'à la cave. Stockage en chambre froide (5°C) pendant une nuit puis tri manuel, éraflage et foulage avant de rejoindre les cuves de macération. Une partie du carignan (30 % de l'assemblage final) a rejoint des barriques neuves pour réaliser leur fermentation malo-lactique suivi d'un élevage de 9 mois. Le reste de l'assemblage a été élevé en cuve d'acier inoxydable avant d'être assemblé aux barriques pour une mise en bouteille en juin 2021.



Dégustation

Robe : Très profonde noire intense à la frange rouge vif cerise.

Nez : Premier nez fruité (cerise noire, framboise, myrtille) avec une fine note de réglisse fraîche. A l'agitation la cerise se joint aux épices comme le poivre noir.

Bouche : Onctueuse et pleine à souhait avec des fruits noirs explosifs (mûre, cerise). Une très belle acidité qui allonge la bouche sur une remarquable fraîcheur.



Comment l'apprécier

Service : Servir à 14 °C.

Accords : Créature avec son côté « juteux » et « vif » sera le compagnon idéal de belles pièces de bœuf comme une côte de bœuf grillée au sarment de vigne. N'hésitez pas à choisir des viandes persillées avec lesquelles Créature exprimera pleinement son côté diabolique !

Bouteille millésimée

Gamme Hors Commerce