

Collioure

rouge
red



AOP Collioure



LES CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Carignan noir.

LE TERROIR

Micaschistes du cambrien.

LES VENDANGES

Manuelles en caissettes tôt le matin.

LA VINIFICATION

La vendange est égrappée, non foulée et vinifiée en cuve béton. L'extraction se fait par des remontages pendant la fermentation alcoolique puis par infusion (sans intervention) lors de la macération qui dure environ 3 semaines.

L'ÉLEVAGE

L'élevage des Mourvèdres a lieu en demi-muids, pour les Grenaches et Carignans il se fait en cuves béton, le tout durant 15 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets bleutés.

Nez : très joli fruit aux notes de griottes et de fruits noirs qui s'ouvre sur des notes de violettes.

Bouche : attaque fraîche avec des notes de griottes. Belle ampleur en bouche avec des notes épicées. Les tanins sont très soyeux et soutenus. Belle minéralité et longue persistance.

Avec ce vin nous avons aimé :

une planche de charcuterie catalane, tapas.

Température de dégustation : 17 °C.

Conseil du sommelier : carafage conseillé.

La garde : 5 à 7 ans.

GRAPE VARIETIES

Grenache Noir, Mourvèdre, Carignan Noir.

TERROIR

Cambrian mica-schist.

HARVEST

Hand-picked in small crates early in the morning.

VINIFICATION

The harvest is destemmed, and the grapes are vinified in concrete vats without being crushed. Extraction is carried out by pumping over during fermentation then by infusion (unassisted) during the maceration that lasts about 3 weeks.

MATURING

The Mourvèdre grapes are vinified in demi-muids, while the Grenache and Carignan grapes are vinified in concrete vats all for 15 months.

TASTING

Colour: crimson hue with bluish tints.

Nose: delightful fruity nose with sour cherry and black fruit notes that open onto violet notes.

Palate: fresh attack with sour cherry notes. Full-bodied on the palate with spicy notes. The tannins are very silky and intense. Good minerality and long finish.

Recommended food pairing:

a platter of Catalan cold meats, tapas.

Serving temperature: 17°C.

Sommelier's recommendation: we recommend to decant this wine.

Ageing potential: 5 to 7 years.

