

Sélection Parcellaire
Chrysopée
AOP Collioure

rouge
red



LES CÉPAGES

90 % Grenache noir, 10 % Mourvèdre.

LE TERROIR

Terrasses de micaschistes du cambrien, avec une orientation vers la mer, sur le lieu-dit Taillelauque.

LES VENDANGES

Manuelles en caissettes tôt le matin.

LA VINIFICATION

La vendange est égrappée sans foulage à l'encuvage. L'extraction se fait par des remontages la première semaine, puis les 4 semaines suivantes l'extraction se fait par infusion lente afin de construire la finesse du vin.

L'ÉLEVAGE

70 % en cuve béton et 30 % en demi-muid, pendant une durée de 15 à 18 mois.

LA DÉGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets bleutés.

Nez : le premier nez est dominé par des notes de fruits noirs, de myrtille et de graphite. Il s'ouvre ensuite sur des nuances d'épices et de violette.

Bouche : l'attaque est ample, avec une bouche fraîche et racée qui présente des tanins soyeux. Les notes de myrtille laissent place à des notes d'épices qui se prolongent sur une finale saline avec une touche iodée, très persistante. D'une grande finesse et pureté.

Avec ce vin nous avons aimé :

côte de veau aux champignons sauvages, carré d'agneau catalan et écrasé de pommes de terre au romarin, thon à la plancha.

Température de dégustation : 17-18 °C.

Conseil du sommelier : carafage conseillé.

La garde : de 10 à 15 ans.

GRAPE VARIETIES

90% Grenache Noir, 10% Mourvèdre.

TERROIR

Cambrian mica-schist terraces, overlooking the sea in "lieu-dit" Taillelauque.

HARVEST

Hand-picked in small crates early in the morning.

VINIFICATION

The harvest is destemmed without crushing prior to vinification. Extraction is carried out by pumping over the first week, then the following 4 weeks the extraction is carried out by slow infusion to build the wine's finesse.

MATURING

70% in concrete vats to 30% in demi-muids, for 15-18 months.

TASTING

Colour: crimson hue with bluish tints.

Nose: the nose is initially dominated by black fruit, blueberry and graphite notes, and then opens onto hints of spices and violet.

Palate: the attack is full, with a fresh, sophisticated palate of silky tannins. The blueberry notes make way for spicy notes that linger on a long-lasting salty finish with a hint of iodine. Great finesse and purity.

Recommended food pairing:

veal chop with wild mushrooms, catalan rack of lamb with rosemary-laced rough mashed potatoes, griddled tuna.

Serving temperature: 17-18°C.

Sommelier's recommendation:

we recommend to decant this wine.

Ageing potential: 10 to 15 years.

