

# Collioure

rouge  
red



AOC Collioure



## LES CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre.

## LE TERROIR

Micaschistes.

## LES VENDANGES

Manuelles en caissettes tôt le matin.

## LA VINIFICATION

La vendange est égrappée et non foulée pour être transférée en cuves bétons. L'extraction se fait par remontages durant la première semaine. Les 4 semaines suivantes le vigneron n'intervient pas : l'extraction se fait par infusion lente. Les grains étant non foulés, ils sont plus lourds et redescendent dans le jus dès que la fermentation alcoolique est terminée.

## L'ÉLEVAGE

Il a lieu 30 % en demi-muids et 70 % en cuve béton et dure de 15 à 18 mois.

## LA DÉGUSTATION

**Robe :** robe pourpre aux reflets bleutés.

**Nez :** présente des nuances de fruits noirs comme la myrtille, de graphite. L'aération met en évidence des nuances d'épices et de violette.

**Bouche :** d'attaque ample, la bouche fraîche et racée présente des tanins soyeux. Les notes de myrtilles de prime abord laissent place à des notes épicées d'une très belle persistance.

**Avec ce vin nous avons aimé :**  
côte de veau aux champignons sauvages.

**Température de dégustation :** 17-18 °C.

**Conseil du sommelier :** carafage conseillé.

**La garde :** de 10 à 15 ans.

## GRAPE VARIETIES

Grenache Noir, Mourvèdre.

## TERROIR

Mica-schist.

## HARVEST

Hand-picked in small crates early in the morning.

## VINIFICATION

The harvested grapes are destalked before being transferred into concrete tanks uncrushed. Extraction is started by pumping over operations during the first week. The winemaker then leaves the wine alone for 4 weeks while extraction continues through a slow infusion. Because they were not crushed, the grape berries are heavier and sink down into the juice once alcoholic fermentation is completed.

## MATURING

30% of the wine is matured in demi-muids (600l) barrels and 70% in concrete tank for between 15-18 months.

## TASTING

**Colour:** crimson hue with bluish tints.

**Nose:** the nose reveals nuances of blueberry-like black fruit and graphite. Hints of spice and violets come through after aeration.

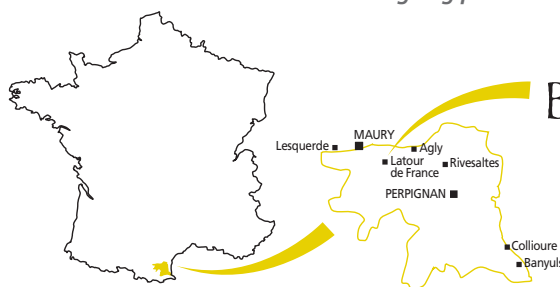
**Palate:** broad on entry, the wine is fresh and elegant with silky tannins. The initial notes of blueberries give way to lovely long lingering spicy notes.

**Recommended food pairing:**  
veal chop with wild mushrooms.

**Serving temperature:** 17-18°C.

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

**Ageing potential:** 10 to 15 years.



DOMAINE DE  
BILA-HAUT