

Grand Cru La Serra 2014

« Référence incontournable. Initiation à la complexité aromatique des très grands Banyuls. »

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 : 100%

Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée. Macération de 14 jours après mutage sur grains. Elevage en foudres de chêne pendant plus de 6 ans.

Dégustation

Robe : Acajou à la frange brune.

Nez : Le cacao, le café, la figue sèche, le caramel mou s'associent pour une expression aromatique intense et complexe.

Bouche : Harmonieuse et gourmande, les tanins poudreux du cacao sont accompagnés par des notes de tourbe, de vanille et de noisette torréfiée. Fermez les yeux le plaisir est bien là !

Comment l'apprécier

Service : A déguster à 13 - 14°C.

Accords : Son univers aromatique sera le compagnon idéal des desserts au chocolat ainsi que ceux au praliné.

Bouteille millésimée et numérotée



Madeloc 2023

« *Minéralité et fraîcheur, résolument méditerranéen.* »



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 Gris : 55%
Rolle : 5%

Grenache Blanc : 40%



Vinification / Élevage

Pressurage en grappes entières pour le Grenache Gris après un stockage d'une nuit en chambre froide, égrappée/ foulée pour les autres cépages. Fermentation à température régulée pour préserver toute la fraîcheur des baies. Fermentation et élevage sur lies pour 20 % de la vendange en demi-muids de chêne (620 litres), pour apporter à l'assemblage de la structure et des notes épicées.



Dégustation

Robe : Étincelante et brillante, jaune pâle tirant sur le vert.

Nez : Premier nez de poire et de fruits du verger avec des notes toastées et de réglisse. À l'agitation, c'est une explosion de fraîcheur amenée par le jus de goyave et le citron vert.

Bouche : Les agrumes ainsi que leurs zestes amènent de la vivacité ainsi qu'une légère amertume finale. Une pointe de minéralité nous renvoie à notre terroir de schiste.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 8°C.

Accords : A déguster en apéritif avec des tapas. Sur les fruits de mer, les coquillages et les poissons grillés. Idéal avec les viandes blanches et les volailles. Fromages de chèvre, ou à pâte pressée (Cantal, Comté).



Bouteille millésimée et numérotée

Les Hauts du Roumani 2019

« *Le Grenache et le Carignan révèlent leur terroir :
la garrigue et le schiste chaud.* »



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2022



Terroir

Le Vignoble 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 : 35% - **Mourvèdre** : 35% - **Carignan** : 30%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée. Macération traditionnelle de 30 jours. Conservation en cuves parfaitement ouillées jusqu'à la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Intense rouge cerise.

Nez : Premier nez de garrigue, de thym, de romarin et de prune rouge. A l'agitation le fruit s'exprime sur des notes agréables de kirsch accompagnées de notes salines et iodées.

Bouche : Le Carignan s'exprime sur le poivre et la groseille pour une finale légèrement acidulée.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 14°C. A carafer juste avant le service.

Accords : Lapin au four, des poêlées de bolets ou de giroles accompagnant par exemple une côte de veau.

Bouteille millésimée et numérotée

