

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

Cuvée Saint-Michel

2021

« Aérien et minéral. Il rappelle la rencontre de la terre et de la mer. »



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 : 65%

Mourvèdre : 25%

Syrah : 10%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée, macération d'une vingtaine de jours en moyenne. Une partie du Grenache noir vinifiée en macération carbonique pour 20% du volume total.



Dégustation

Robe : Rouge cerise moyennement intense.

Nez : Premier nez de griotte, de schiste et d'herbes de la garrigue. A l'agitation la framboise et le cassis s'expriment soulignés par le poivre noir.

Bouche : Au plaisir immédiat avec un équilibre fraîcheur/fruits qui rappelle les versants maritimes de notre terroir de schiste.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 14°C.

Accords : Sur des viandes grillées ou en sauce.

Remarquable sur des associations terre et mer comme des aiguillettes de canard aux gambas. S'accorde très bien sur de la morue accompagnée de légumes et sur un plateau de fromages.

Bouteille millésimée et numérotée



Cuvée de la Salette 2022

« Belle structure derrière un fruité à croquer. Un vrai vin de gastronomie. »

Bouteille millésimée et numérotée



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 : 55%
Syrah : 10%

Mourvèdre : 30%
Carignan : 5%



Vinification / Élevage

50 % rosé de saignée, 50 % pressurage direct. Macération pelliculaire de quelques heures. Contrôle des températures de fermentation pour conserver la fraîcheur des arômes. Conservation sur lies fines avec mise en suspension régulière.



Dégustation

Robe : Lumineuse, étincelante, de couleur rose saumon sur la frange aux jolis reflets bleutés.

Nez : Riche de fruits rouges (fraise des bois, framboise) accompagnés de notes fraîches de nashi et d'hibiscus.

Bouche : Surprenante de gourmandise entre rondeur et vivacité. Une belle acidité prolonge longuement le plaisir rappelant en finale la fraise et la nectarine.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C.

Accords : À servir avec des salades, de la charcuterie, des pizzas, des poissons de roche grillés ou en bouillabaisse. Idéal avec la paëlla et la cuisine exotique, asiatique et indienne.

Vieille Réserve

« Le traditionnel par excellence.
Belle oxydation sur des notes de fruits noirs. »



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 : 100%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée. Mutage sur moût pour la moitié, l'autre moitié est mutée sur marc avec une macération de minimum 7 jours. Elevage d'environ 3 ans en vieux contenants de chêne de grosse capacité. Elevage en 1/2 muids en extérieur pour 5% de l'assemblage.



Dégustation

Robe : Rouge orangé aux reflets tuilés.

Nez : Alliance du fruit rouge et des notes de torréfaction, de pruneau et de raisin de corinthe.

Bouche : Attaque souple et vineuse. Prune à l'eau-de-vie. Bonne persistance.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 13°C.

Accords : En apéritif. Avec des pruneaux au lard. Sur du melon, des salades de fruits et des desserts au chocolat.

Roumani Doré

« Le séducteur. Douceur et délicatesse. »



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 Gris et Blanc : 95%
Muscato d'Alexandrie : 5%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée, foulée. Débourageage à froid. Mutage sur moût. Élevage en cuves et foudres de chêne pendant 5 ans.



Dégustation

Robe : Brillante ambrée aux reflets cuivrés.

Nez : Intense de cire d'abeilles, de pâte de coing et d'agrumes confits.

Bouche : Gourmande et élégante, les fruits secs (abricots, dattes) se mêlent à la nèfle.



Comment l'apprécier

Service : A apprécier entre 8 - 10°C.

Accords : A déguster à l'apéritif, sur du foie gras, du melon ou bien en dessert (tartes aux fruits et sorbets).

Mise Précoce 2022

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024



Bouteille millésimée et numérotée

« *Le croquant des fruits rouges pour une gourmandise immédiate.* »



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 : 100%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours. Conservation en cuves ouillées jusqu'à la mise en bouteilles précoce.



Dégustation

Robe : Rouge cerise vif à tendance violacée.

Nez : Premier nez de gelée de cassis et de framboise, à l'agitation les fruits rouges explosent avec beaucoup de gourmandise et de fraîcheur.

Bouche : Onctueuse et structurée sur la pureté du fruit, fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous.



Comment l'apprécier

Service : A déguster entre 14° et 16°C.

Accords : Naturellement en harmonie avec une soupe de fruits rouges et toutes les déclinaisons de fraise. Laissez-vous surprendre par son alliance avec un magret de canard, un fromage bleu ou un soufflet au chocolat.