



Rédérés

« Gourmand et riche, petits fruits secs, cire d'abeilles. »



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 : 100%



Vinification / Élevage

Vendange éraflée et foulée. Mutage sur moût. Élevage oxydatif d'en moyenne 6 ans dans des cuves et foudres de bois livrant «leur mémoire aromatique» grâce à un système proche de la méthode Solera.



Dégustation

Robe : Ambrée, cuivrée, rousse.

Nez : Premier nez de gentiane, à l'agitation des fruits secs (figes, dattes...) avec des notes de noix, de cire d'abeilles et de nêfle.

Bouche : Explosive et gourmande, ronde et délicate mettant en avant son caractère rancio (noix fraîche). Très belle finale longue à souhait.



Comment l'apprécier

Service : À déguster autour de 10°C.

Accords : En dessert avec une tarte tatin, un crumble aux fruits blancs ou un «mel y mato» (miel et fromage frais).