

## 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

