

## Pur Tradition

« *Racé, dans la pure tradition des Rancio;  
la noix le caractérise.* »

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS



### 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

Mutage sur grains suivi d'une période de macération de 14 jours. Cette cuvée non millésimée est élevée environ 6 ans, dont 4 ans dans des demi-muids sur notre parc extérieur et donc soumis aux variations de température du jour et de la nuit comme des saisons.



### Dégustation

**Robe** : Fauve, brune et orangée, d'intensité moyenne.  
**Nez** : Intense de café, de caramel mou et de raisin de Corinthe. L'agitation révèle des arômes sauvages et de cire.  
**Bouche** : Racée où la tourbe s'exprime mais le pralin et le café torréfiés prennent vite le pas. L'équilibre demi-sec permet de garder de la fraîcheur et de faire ressortir le caractère rancio et les arômes de noix.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 15°C.

**Accords** : Il trouvera sa place en fin de repas sur un Paris-Brest par exemple ou en pousse-café avec ou sans cigare.