

## Rimage Mise Tardive 2020

« La barrique au service de la gourmandise. »

### 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. Élevage de 10 mois en barriques de chêne parfaitement ouillées parfaitement ouillées de 1 vin à 3 vins.

### Dégustation



**Robe** : Profonde rouge cerise.

**Nez** : Premier nez intense de cerise burlat, de mûre avec de délicates notes toastées. L'agitation fait exploser la gelée de cassis et de framboise avec une pointe de vanille

**Bouche** : D'une gourmandise extrême avec des baies rouges expressives et d'une fraîcheur inégalée, la barrique soutient la fin de bouche pour une longueur remarquable.

### Comment l'apprécier



**Service** : A déguster entre 14° et 15°C.

**Accords** : Sa richesse, ses arômes et sa structure en font une alliance idéale de la cuisine épicée, des desserts chocolatés, des salades de fruits rouges et des fromages à pâte persillée.

Bouteille millésimée et numérotée

