

## Les Schistes de Valbonne 2022

*"Élégance et finesse. Fraîcheur des fruits  
sur un fond épicé."*



### 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** : 65 %      **Grenache Blanc** : 25 %  
**Rolle** : 10 %



### 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 pour les 2/3 de la récolte en demi-muids (620 litres) de chêne neufs et de 1 vin, pour apporter à l'assemblage de la structure et des notes épicées.



### Dégustation

**Robe** : Lumineuse jaune or soutenue.

**Nez** : Premier nez puissant de pain grillé et de fleurs de genêts. A l'agitation le nez s'enrichit de notes de réglisse, de nêfle, de gelée de coing et de cédrat. **Bouche** : Ronde et vive à la fois avec une finale épicée, la mandarine le melon jaune et la poire s'associent pour une bouche riche et dense..



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 10°C. Un carafage d'aération est conseillé 5 minutes avant le service pour qu'il livre tout son potentiel.

**Accords** : Sur des viandes blanches ou des poissons grillés, coquilles St-Jacques, crustacés, saumon fumé. En accompagnement des fromages de chèvre et

de brebis.

*Bouteille millésimée et numérotée*

