

## Cuvée Saint-Michel

### 2021

« Aérien et minéral. Il rappelle la rencontre de la terre et de la mer. »



### 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** : 65%

**Mourvèdre** : 25%

**Syrah** : 10%



### Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée, macération d'une vingtaine de jours en moyenne. Une partie du Grenache noir vinifiée en macération carbonique pour 20% du volume total.



### Dégustation

**Robe** : Rouge cerise moyennement intense.

**Nez** : Premier nez de griotte, de schiste et d'herbes de la garrigue. A l'agitation la framboise et le cassis s'expriment soulignés par le poivre noir.

**Bouche** : Au plaisir immédiat avec un équilibre fraîcheur/fruits qui rappelle les versants maritimes de notre terroir de schiste.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 14°C.

**Accords** : Sur des viandes grillées ou en sauce.

Remarquable sur des associations terre et mer comme des aiguillettes de canard aux gambas. S'accorde très bien sur de la morue accompagnée de légumes et sur un plateau de fromages.

Bouteille millésimée et numérotée

