



TERRES DES TEMPLIERS
Banyuls + Vins de Collioure



"Adu" [sèc]
Appellation Collioure Protégée

Expressions Catalanes



"Sempre endavant"
Appellation Collioure Protégée



"Que vaji bé"
Appellation Collioure Protégée

COLLIOURE ROUGE

Expressions Catalanes 2020

« Une collection aux couleurs et sonorités traditionnelles catalanes ! »



Bouteille millésimée



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 : 65 %
Mourvèdre : 20 %
Syrah : 15 %



Vinification / Élevage

Vendange égrappée, foulée ; macération traditionnelle de 20 à 25 jours sauf pour une partie du grenache noir (15 % environ) vinifiée en macération carbonique de 7 jours. Un élevage d'un an et demi en cuve inox lui a permis de s'étoffer et d'exprimer son fruit avec plénitude.



Dégustation

Robe : Moyennement soutenue à la frange rouge cerise.
Nez : Eclatant de fruits frais (fraise, framboise, mûre), à l'agitation les fruits explosent accompagnés par des notes fraîches de bâton de réglisse.
Bouche : Souple et digeste, on croque dans le fruit frais.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 14 °C.
Accords : Sa souplesse en bouche lui permettra de s'inviter à votre table dès l'apéritif en accompagnant des tapas à base de charcuterie, des quiches et tartes salées. Il accompagnera à merveille vos grillades de boudins et saucisses (catalanes bien sûr !)

Gamme Hors Commerce