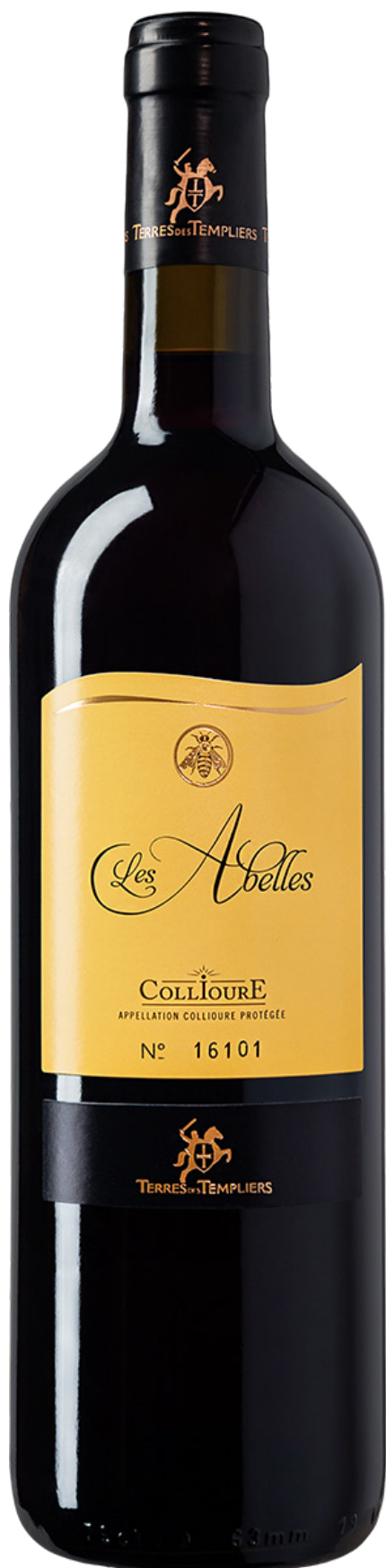


Bouteille millésimée et numérotée



Les Abeilles 2021

« *Toute l'élégance et la finesse
d'un grand Collioure.* »



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 : 50 %

Syrah : 30 %

Mourvèdre : 20 %



Vinification / Élevage

Macération longue de 25 à 30 jours en fonction des cépages. 15% du Grenache Noir est vinifié en macération carbonique.



Dégustation

Robe : Moyennement intense, rouge cerise à la frange violette.

Nez : Premier nez de garrigue, de schiste et de baies noires. L'agitation révèle un agréable mélange d'épices qui accompagnent la mûre. Des notes de pointes d'asperge et d'iode complètent la palette aromatique.

Bouche : à la fois ample et vive ; la trame tannique est souple ; finale toute en fraîcheur.



Comment l'apprécier

Service : A déguster autour de 14-16°C. A déboucher 30min avant le service ou sur sa jeunesse procéder à un carafage d'aération.

Accords : Viandes rouges en sauce ou grillées.

Du porc fermier grillé aux herbes comme le romarin. Servi plus frais il est recommandé sur des poissons comme le rouget.