

Premium

2020

« Un vin exceptionnel. Une très belle concentration, avec de la puissance et beaucoup de finesse. »



Terroir

La Démarche Premium demande un engagement strict des Vignerons exploitant les vieilles vignes du Cru de Collioure. Le travail précis réalisé à la vigne et à la cave donne naissance à des vins exceptionnels.



Cépages

Syrah : 45%
Grenache noir : 25%

Mourvèdre : 25%
Carignan : 5%



Vinification / Élevage

Tri sélectif à la parcelle et en cave. Macération pré fermentaire à froid de 5 jours et post-fermentaire de plus de 30 jours selon les cépages. Élevage sur lies en fûts de chêne neufs (25%) et de 1 vin (25 %), le reste de l'assemblage étant élevé en cuve inox.



Dégustation

Robe : Profonde rouge cerise à la frange pourpre.
Nez : Au fruité intense et frais de cerise et de mûre avec des notes de pain grillé. L'agitation révèle des épices comme le poivre noir, des notes de vanille et de café fraîchement moulu.
Bouche : Energique, toute en fraîcheur mettant en avant les fruits rouges.



Comment l'apprécier

Service : Servir à 16°C et à déboucher 10 min avant le service.

Accords : A associer à des mets nobles : steack tartare condimenté, belles pièces de viande, gibiers...
À votre bon plaisir.

Bouteille millésimée et numérotée

