

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



Les Schistes de Valbonne 2020

« Authentique, une belle illustration de la typicité
des Collioure rouges. »



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 % **Syrah** : 30 %
Mourvèdre : 5 %



Vinification / Élevage

Vendange manuelle égrappée et foulée. Macération de 30 jours. 20% du Grenache Noir sont vinifiés en macération carbonique. Élevage d'un an en cuve inox pour 35% de l'assemblage et en barriques de 1 à 4 vins pour les 65% restants. L'assemblage final est réalisé juste avant la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Rouge cerise moyennement intense.
Nez : Premier nez de fruits noirs, d'épices et de réglisse.
A l'agitation les plantes de la garrigue s'invitent et accompagnent la mûre et la cerise avec des notes de schiste chaud.
Bouche : Onctueuse, d'un fruité délicat, les tanins de la barrique supportent le fruit en fin de bouche.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 15°C.
Accords : Faites-vous plaisir avec des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence ou un travers de porc au four. N'hésitez pas à servir ce Collioure rouge sur un plat de pâtes à la viande et tout particulièrement des cannellonis à la farce de veau.



Bouteille millésimée et numérotée



Cuvée de la Salette 2022

« Belle structure derrière un fruité à croquer. Un vrai vin de gastronomie. »



Bouteille millésimée et numérotée



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 : 55%
Syrah : 10%

Mourvèdre : 30%
Carignan : 5%



Vinification / Élevage

50 % rosé de saignée, 50 % pressurage direct. Macération pelliculaire de quelques heures. Contrôle des températures de fermentation pour conserver la fraîcheur des arômes. Conservation sur lies fines avec mise en suspension régulière.



Dégustation

Robe : Lumineuse, étincelante, de couleur rose saumon sur la frange aux jolis reflets bleutés.

Nez : Riche de fruits rouges (fraise des bois, framboise) accompagnés de notes fraîches de nashi et d'hibiscus.

Bouche : Surprenante de gourmandise entre rondeur et vivacité. Une belle acidité prolonge longuement le plaisir rappelant en finale la fraise et la nectarine.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C.

Accords : À servir avec des salades, de la charcuterie, des pizzas, des poissons de roche grillés ou en bouillabaisse. Idéal avec la paëlla et la cuisine exotique, asiatique et indienne.

Roumani Doré

« Le séducteur. Douceur et délicatesse. »



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 Gris et Blanc : 95%
Muscat d'Alexandrie : 5%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée, foulée. Débourageage à froid. Mutage sur moût. Élevage en cuves et foudres de chêne pendant 5 ans.



Dégustation

Robe : Brillante ambrée aux reflets cuivrés.

Nez : Intense de cire d'abeilles, de pâte de coing et d'agrumes confits.

Bouche : Gourmande et élégante, les fruits secs (abricots, dattes) se mêlent à la nèfle.



Comment l'apprécier

Service : A apprécier entre 8 - 10°C.

Accords : A déguster à l'apéritif, sur du foie gras, du melon ou bien en dessert (tartes aux fruits et sorbets).

Grand Cru La Serra 2014

« Référence incontournable. Initiation à la complexité aromatique des très grands Banyuls. »

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 : 100%

Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée. Macération de 14 jours après mutage sur grains. Elevage en foudres de chêne pendant plus de 6 ans.

Dégustation

Robe : Acajou à la frange brune.

Nez : Le cacao, le café, la figue sèche, le caramel mou s'associent pour une expression aromatique intense et complexe.

Bouche : Harmonieuse et gourmande, les tanins poudreux du cacao sont accompagnés par des notes de tourbe, de vanille et de noisette torréfiée. Fermez les yeux le plaisir est bien là !

Comment l'apprécier

Service : A déguster à 13 - 14°C.

Accords : Son univers aromatique sera le compagnon idéal des desserts au chocolat ainsi que ceux au praliné.

Bouteille millésimée et numérotée



Mise Précoce 2022

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024



Bouteille millésimée et numérotée

« *Le croquant des fruits rouges pour une gourmandise immédiate.* »



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 : 100%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours. Conservation en cuves ouillées jusqu'à la mise en bouteilles précoce.



Dégustation

Robe : Rouge cerise vif à tendance violacée.

Nez : Premier nez de gelée de cassis et de framboise, à l'agitation les fruits rouges explosent avec beaucoup de gourmandise et de fraîcheur.

Bouche : Onctueuse et structurée sur la pureté du fruit, fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous.



Comment l'apprécier

Service : A déguster entre 14° et 16°C.

Accords : Naturellement en harmonie avec une soupe de fruits rouges et toutes les déclinaisons de fraise. Laissez-vous surprendre par son alliance avec un magret de canard, un fromage bleu ou un soufflet au chocolat.