

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%
Muscats d'Alexandrie : 5%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée, foulée. Débourbage 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).

Rimage Mise Précoce 2021

« *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.

Nez : Premier nez intense de gelée de cassis et de framboise. L'agitation nous plonge dans un cocktail de fruits rouges frais avec des notes délicates de rhubarbe au sucre.

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.

Bouteille millésimée et numérotée



Vieille Réserve

« Le traditionnel par excellence.
Belle oxydation sur des notes de fruits noirs. »



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. Mutage sur moût pour la moitié, l'autre moitié est mutée sur marc avec une macération de minimum 7 jours. Elevage d'environ 3 ans en vieux contenants de chêne de grosse capacité. Elevage en 1/2 muids en extérieur pour 5% de l'assemblage.



Dégustation

Robe : Rouge orangé aux reflets tuilés.

Nez : Alliance du fruit rouge et des notes de torréfaction, de pruneau et de raisin de corinthe.

Bouche : Attaque souple et vineuse. Prune à l'eau-de-vie. Bonne persistance.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 13°C.

Accords : En apéritif. Avec des pruneaux au lard. Sur du melon, des salades de fruits et des desserts au chocolat.