

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

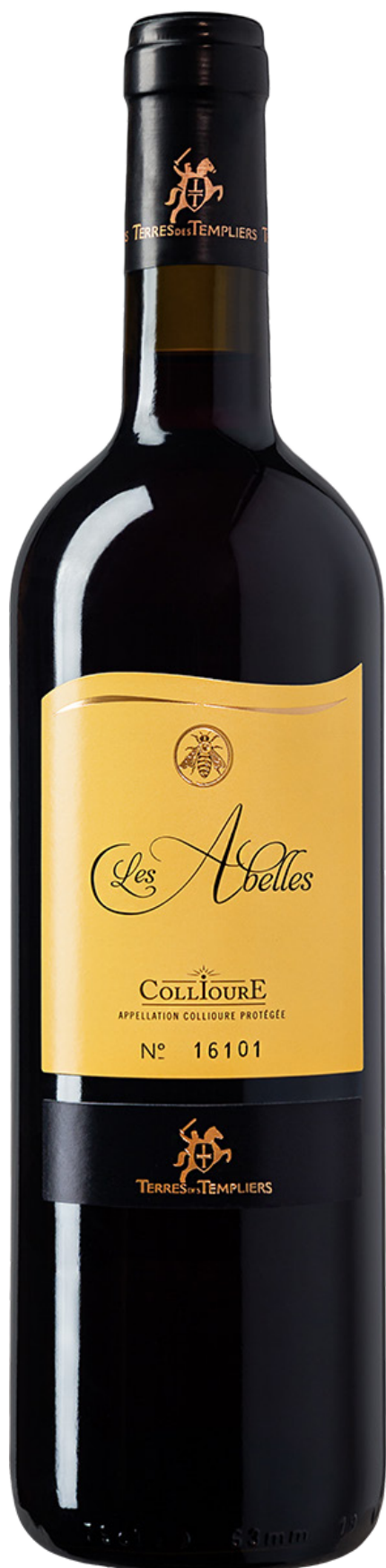
Service : Servir autour de 15°C.
Accords : Faites-vous plaisir avec des côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence ou un travers de porc au four. N'hésitez pas à servir ce Collioure rouge sur un plat de pâtes à la viande et tout particulièrement des cannellonis à la farce de veau.



Bouteille millésimée et numérotée



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.