

Bouteille millésimée et numérotée



Ravaner 2021

« Une originalité.

Belles expressions de mirabelle et d'eau de vie de poire »



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 : 100%



Vinification / Élevage

Vendanges égrappées, foulées, pressurage doux. Débourageage à froid. Mutage sur moût fermenté à basse température. Elevé 12 mois en demi-muids de chêne (600 litres).



Dégustation

Robe : Brillante or jaune soutenue.

Nez : Premier nez au boisé délicat avec des notes de menthol et de mirabelle. A l'agitation l'eau de vie de poire, l'abricot, la nèfle, la vanille et la cannelle apportent toute leur intensité.

Bouche : Racée, équilibrée et fraîche. Finale rappelant le marron glacé amené par l'élevage en demi-muids.



Comment l'apprécier

Service : Entre 8°C et 10°C

Accords : Avec des fromages secs, du saumon fumé, des sorbets ou une tarte au citron.