

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 : 12%

Mourvèdre : 30%
Carignan : 3%



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.