

Prestige 2021

« Issu de la sélection de nos plus belles parcelles.
Un vin d'exception sublimé par son élevage
en barriques. »



Bouteille millésimée et numérotée



Terroir

La Démarche Premium demande un engagement strict des Vignerons exploitant les plus belles vignes du Cru de Collioure. Le travail précis réalisé à la vigne et à la cave donne naissance à des vins exceptionnels.



Cépages

Mourvèdre : 55 %

Syrah : 35%



Vinification / Élevage

Tri sélectif à la parcelle et en cave. Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours et post-fermentaire de plus de 30 jours selon les cépages. Elevage sur lies en fûts de chêne neufs. Remise en suspension des lies tous les jours jusqu'en janvier puis 1 fois par semaine jusqu'à la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Soutenue noire profonde à la frange pourpre.
Nez : Gourmand aux arômes lactés et de noix de muscade. A l'agitation la cerise, la mûre et une pointe de cassis sont complétées par du cuir, la garrigue et les baies de genièvre.
Bouche : Acidité et enrobage sont en harmonie. Une finale avec des tanins soyeux qui mettent en avant les baies rouges et noires.



Comment l'apprécier

Service : A déguster à 16°C, à ouvrir une heure avant le service.

Accords : Ce grand vin de Collioure est à déguster accompagné d'une belle pièce de viande rouge grillée. Quelques légumes de saison et des pommes de terre rissolées compléteront cette ode au plaisir.