



Bouteille millésimée et numérotée

## Terre des Oms 2020

« Mélange harmonieux, puissant aux parfums de garrigue bien marqués. » François OMS



### Terroir

La famille Oms travaille ses vignes naturellement depuis des générations. En 2009, elle décide de franchir le pas et d'obtenir le label Agriculture Biologique. Voici le Collioure Rouge certifié « Vin Biologique » produit par ces passionnés.



### Cépages

**Grenache Noir** : 60%  
**Carignan** : 20%  
**Mourvèdre** : 20%



### Vinification / Élevage

Vinification traditionnelle avec une macération des raisins de 30 jours. Elevage en cuve.



### Dégustation

**Robe** : Rouge cerise moyennement profonde.  
**Nez** : De tourbe, de baies noires sauvages et de réglisse. L'agitation révèle la cerise et la myrtille avec des notes de sauge.  
**Bouche** : Généreuse, charnue avec une belle trame tannique. Finale longue, sapide et fraîche.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 14°C. Nous vous conseillons de l'ouvrir 1h avant le service afin de révéler tout le potentiel de ce vin.  
**Accords** : Jeune avec une pièce de boeuf ou un magret de canard, dans quelques années sur des gibiers et civets.