



TERRES DES TEMPLIERS
Banyuls + Vins de Collioure

COLLIOURE ROUGE BIO



Bouteille millésimée et numérotée



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. C'est sur ce vignoble de montagne que Terres des Templiers fait naître à partir de certaines parcelles choisies des cuvées au caractère unique conduite en « agriculture biologique ».



Cépages

Mourvèdre : 55%
Grenache noir : 45%



Vinification / Élevage

Deux parcelles sur les hauteurs du village de Banyuls-sur-Mer sont à l'origine de Vinya. Une plutôt plate de mourvèdre sur laquelle le travail du sol est mécanisé. Une autre en terrasse pour le Grenache Noir, travaillée entièrement à la main. C'est une parcelle expérimentale qui met en œuvre différentes techniques de murettes et de lutte contre l'érosion. Vinification traditionnelle avec une macération des raisins de 30 jours. Elevage de 8 mois en barriques de 1 vin avant la mise en bouteilles en cuve.



Dégustation

Robe : Très profonde, noire et pourpre à la fois.

Nez : Tout en plaisir, la gelée de mûre sauvage et de sureau s'accompagne de menthe fraîche. L'agitation révèle la tourbe et la mûre enveloppée par la vanille.

Bouche : Sapide, veloutée avec une fraîcheur remarquable, les baies noires s'expriment pleinement.



Comment l'apprécier

Service : A déguster entre 14 et 16 °C, nous vous conseillons de la déboucher 30 min avant le service.

Accords : Si les viandes rouges sont une évidence, vous pourrez aussi surprendre vos convives avec un chou farci ou une potée au chou.

Gamme Hors Commerce