

Collioure Rouge 2016 "Trousse Chemise"

VINIFICATION

• **CEPAGES** : 90% Mourvèdre - 10% Grenache noir

• **AGE MOYEN DES VIGNES** : entre 15 et 100 ans

• **RENDEMENTS** : 15hl/ha. Alc. 13,5%Vol.

• Vendange égrappée.

Macération dans des barriques de 300 litres de Mourvèdre- Grenache

Fermentation thermo-régulée

Délestage à mi-fermentation

Macération de 21 jours

Pigeage quotidien

Pressurage très doux

Soutirage de printemps

• **ELEVAGE** : En barrique de chêne français 24 mois.

• **ROBE** : Jolie robe rubis profond.

• **NEZ** : Intense thym citronné, liqueur de vanille.

Rhum et fruits cuits (cerise à l'alcool).

Très complexe.

• **EN BOUCHE** : Bonne attaque, très ample, méli-mélo de fruits

(cerise noire), fruits secs (noix de coco), gousse de vanille et de réglisse douce et caramel

Tanins : c'est du velours.

Très intense, long en bouche, beaucoup de gras et de complexité.

• **GARDE** : 10ans



GASTRONOMIE

Viandes rouges et en sauce. Civets, gibiers, tajines, plats épicés, fromages.