

# Symbiose



## Collioure Rouge 2017 Appellation d'Origine Contrôlée

### Terroir

Le Vignoble du cru Collioure est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre Pyrénées et Méditerranée. 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.

Les parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques. (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire) afin de donner un vin à fort potentiel aromatique.

### Cépages

Grenache noir ..... 50 %      Carignan ..... 30 %  
Mourvède ..... 20 %

Rendement moyen à l'hectare ..... 25 hl

### Vinification

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

### Élevage

en cuve.

### Dégustation

Rob ..... Profonde noire, frange grenat aux reflets violacés.  
Nez ..... Premier nez de vanille douce, de baies noires (mûre) et de tourbe. L'agitation révèle les baies noires sur fond de fraîcheur et des notes de garrigues (romarin)  
Bouche ..... D'une rondeur et d'une souplesse remarquable, les baies noires et rouges sont mises en avant. La finale est accompagnée par des notes de genièvre.

### Alliances Gastronomiques

Jeune avec une pièce de boeuf ou un magret de canard, dans quelques années sur des gibiers et civets.



**Production :** 1 760 bouteilles

