

Domaine Vial-Magnères

Les Espérades Collioure rouge 2015

Cépages :

Grenache noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

L'assemblage de ces trois cépages donne une complexité et une palette aromatique à ce vin. Ce millésime révèle des arômes de fruits mûrs, de cerises acidulée et d'écorces d'orange.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans

Rendement : 20hL/ha.

Origines et localisation : Parcelle les Espérades. Parcelle située entre Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

Analyses :

Degré : 14,4%

pH : 3.74

Sucres résiduels : <1 g/l

Acidité totale : 2,80 g/l



Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Fermentation en cuve inox et en demi-muids.

Elevage : Elevage en vieux demi-muids.

Conseil sommelier :

Dégustation : cette cuvée dévoile une robe rubis aux reflets tuilés. La bouche développe des arômes épicés et de petits fruits rouges et d'écorces d'orange, tandis que le final laisse apparaître la puissance et la générosité dues à ce superbe terroir de terrasses de schistes. Sa minéralité révèle toute la générosité de la parcelle où il est produit.

Accord mets et vin : C'est un vin chaleureux et puissant réservé aux rôtis et aux gibiers mais qui accompagne également très bien les poissons en sauce.

Temps de garde : Temps de garde de 10 à 15 ans.

Température de service : Servir à 15° et 16°C.

Récompenses :

Guide hachette 2018, une étoile.
Médaille d'or au Grenache du monde 2015

