

Domaine Vial-Magnères

Le petit Couscouril 2016 AOP Collioure rouge

Cépages :

Grenache noir, Syrah, Carignan.

Le Grenache noir apporte rondeur, onctuosité, épices ainsi que des arômes de fruits rouges. La Syrah permet d'obtenir des vins complexes et adaptés au vieillissement tendant sur des arômes de fruits rouges, de violette et de cuir. Le Carignan quant à lui apporte finesse et acidité.

Vignoble :

Terroir : Sol du 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 : 30hL/ha.

Origines et localisation : Parcelles réparties sur la frange littorale de la commune de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Degré : 13.5% vol.

Sucres résiduels : <2 g/l

pH : 3.69

Acidité totale : 2,67 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 25 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins, favorisant la maturité aromatique et la préservation de l'acidité naturelle.

Vinification : Fermentation et macération pendant 20 jours en cuve béton thermo-régulée.

Elevage : Elevage sur lies en cuve inox.

Conseil sommelier :

Dégustation : Robe grenat brillante. Nez de fruits noirs, d'amandes douces et des notes de garrigue intense ; le caractère épicé du grenache noir marque le nez et la bouche. Son tempérament méditerranéen, généreux et solaire, s'exprime vers une finale franche et persistante

Accord mets et vin : Par son intensité aromatique, ce vin s'adaptera merveilleusement avec des grillades, des viandes en sauces et vos fromages. Son côté iodé offrira un joli contraste sur les tapas et plats catalans.

Temps de garde : A consommer dans l'année.

Température de service : Servir entre 14 et 17°C.

