



Domaine Vial-Magnères

AOP Collioure Rouge
Les Espérades 2020

Cépages

65% Grenache noir,
15% Syrah,
10% Carignan,
10% Mourvèdre.

L'assemblage de ces quatre cépages crée une complexité et une large palette aromatique. Le terroir de Collioure exprime toutes ses caractéristiques à travers cette cuvée : finesse, fraîcheur, élégance et longueur.

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, située en bord de mer entre Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

Analyses

Alcool acquis : 14,9 % vol.

Sucres résiduels : <1 g/l

pH : 3,73

Acidité totale : 3,14



Elaboration

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

Vinification : Fermentation en cuves inox et barriques de cinq vins.

Elevage : En vieux demi-muids, barriques et cuves inox sur lies fines.

Conseil sommelier

Dégustation : La générosité du terroir méditerranéen s'illustre dans cette cuvée. Une palette aromatique de fruits murs et d'épices douces, soutenue par une structure fondue et une agréable sucrosité.

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 : potentiel de garde de 20 ans.

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

Récompenses

Guide hachette 2019 : 2 étoiles.

Médaille d'or au concours des grenaches du monde 2015.

Domaine Vial-Magnères & Clos Saint-André
C. & O. SAPERAS & L. Dal Zovo
14 rue Edouard Herriot 66 650 Banyuls-Sur-Mer, France
Infos@vialmagneres.com