

Collioure Rouge «Sine Nomine»

Cette cuvée est issue d'un assemblage des 4 cépages méditerranéens avec une dominante Grenache Noir. C'est un vin qui se veut souple et rond. Il est baptisé « Sine Nomine » car il reste dans la lignée des grands classiques élaborés par le Domaine depuis 40 ans. Il n'avait donc pas besoin de nom.



Vinification

Cépages : 60% Grenache Noir - 20% Syrah - 10% Mourvèdre - 10% Carignan

Age moyen des vignes : entre 15 et 100 ans

Rendements : 19hl/ha.

Alc : 14%Vol

Macération traditionnelle.

Fermentation sous contrôle des températures.

Macération de 1 mois.

Pressurage doux.

Soutirage de printemps.

Assemblage.

Elevage

En cuve pleine sur lies fines durant 11 mois.

Note de l'Oenologue

Robe : Rubis profond.

Nez : Confiture de Framboise, légèrement poivré, pointe réglissée, mûre. Puis thym, laurier et deuxième nez

En bouche : Bonne attaque en bouche, très franche.

Les fruits noirs confiturés persistent. Notes épicées, poivrées, clou de girofle puis vient la réglisse douce et la violette.

Bonne longueur. Tanins ronds.

Belle densité.

Gastronomie

Viandes Rouges, Civets, Tajines, poissons méditerranéens (thon, Bouillabaisse)

