

COLLIOURE L'ORIENTAL DOMAINE DE LA RECTORIE

Vinification et vieillissement

Les raisins sont vendangés à la maturité des Banyuls mais il n'y a pas de mutage, il reste donc un vin sec. Élevage de 11 mois en barrique.

Caractéristiques

Robe pourpre profonde. Nez riche et complexe, arômes de fruits noirs avec des notes d'épices et de poivre. Bouche dense et puissante, avec une finale sur des notes d'olive noire et de réglisse.

Accords mets et vins

Les plats mijotés en sauce type magret de canard aux figues, tajine d'agneau aux pruneaux ou de la daube de boeuf avec de la tapenade noire.

Autres informations

Longue garde (plus de 10 ans).



Producteur

Domaine de la Rectorie

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

90 % Grenache noir. 10 % Carignan.

Pays / région

France, Languedoc-Roussillon

Appellation

Collioure

Format

750 ml

Degré d'alcool

15,5 %

Température de service

16 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec