



DOMAINE PIETRI-GERAUD



Nome: COLLIOURE ROUGE "LE MOULIN DE LA CORTINE"

Annata: 2016

Regione: Occitanie Languedoc-Roussillon

Denominazione: AOC Collioure

Colore: ROSSO

Vitigni: 70% SYRAH, 15% MOURVÈDRE, 15% GRENACHE NOIR (età delle viti 15-100 anni).

Formato: 750 ml.

Coltura: Il domaine si trova a Collioure e risale alla fine del XIX secolo. I suoi vigneti terrazzati sono collegati ai piedi dei Pirenei e si affacciano sul Mediterraneo.

Per più di 35 anni, le donne hanno scritto la storia della tenuta, perpetuando la memoria dei loro antenati.

Le viti selezionate sono esposte a sud-est e sono situate su terreni con strati profondi di scisti bruni cambriani. I Syrah sono esposti in quota e montati su pali.

In cantina: vendemmia con selezione dei grappoli; macerazione separata per 1 mese delle diverse varietà; fermentazione termoregolata, follature ripetute, pressatura soffice e svinatura in primavera. L'affinamento avviene in acciaio in tini colmi, su fecce fini per 11 mesi.

Caratteristiche: di colore granato profondo, sprigiona dei profumi di ribes nero, liquirizia, violetta e pepe; al palato ha un attacco piuttosto deciso, con note di radice di liquirizia e liquore di frutti neri (mora, ciliegia). I tannini risultano piacevoli e morbidi. Minerale, intenso e lungo.

Abbinamenti: carni rosse o comunque di buona intensità (agnello, anatra), e formaggi soprattutto di capra.

Servizio: 16-18 °C