



DOMAINE PIETRI-GERAUD



Nome: Trousse Chemise

Annata: 2016

Regione: Occitanie Languedoc-Roussillon

Denominazione: AOC Collioure

Colore: ROSSO

Vitigni: 90% MOURVÈDRE, 10% GRENACHE NOIR.

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.

I terreni sono calcareo scistosi.

In cantina: vendemmia con selezione dei grappoli; macerazione in baqqique di 300 litri di Mourvedre e Grenache; fermentazione termoregolata, délestage a metà fermentazione e macerazione per 21 giorni. Pressatura soffice e svinatura in primavera. L'affinamento è in barrique di rovere per 24 mesi.

Caratteristiche: colore rubino piuttosto profondo, al naso è intenso con sentori di timo al limone, liquore alla vaniglia. Rum e frutta cotta (ciliegia con alcool). Molto complesso. Al palato attacco molto ampio, mix di frutta (amarena), frutta secca (cocco), baccello di vaniglia e liquirizia dolce e caramello; tannini velluti e grande persistenza.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, tajine, piatti piccanti, formaggi.

Servizio: 16-18 °C