

Appellation Collioure Contrôlée

Adrien Herre 2011



Ce Collioure Rouge est un hommage à Adrien Herre qui créa la Cave Tambour en 1920

TERROIR

Schistes gris avec hivers secs et frais, printemps venteux et étés/automne chauds sous influences méditerranéennes.

VITICULTURE

Raisonnée et soignée, travail 100% à la main avec vendanges manuelles en caissettes

CÉPAGES

60% Syrah
20% Mourvèdre
20% Grenache Noir

RENDEMENT

30 hl/ha sur des vignes d'un âge moyen de 25 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Tri manuel, encuvage de la vendange entière, fermentation thermo régulée entre 22 et 25°, pigeage, remontage avec aération. Soutirage avant fermentation malolactique. Entonnage de 1/3 en barriques de 3 vins pendant 12 mois et 2/3 en cuve inox puis affinage en bouteilles.

DÉGUSTATION

Œil: Robe violine avec des beaux reflets noirs

Nez: Fruits noirs, mûre, framboise et violette

Bouche: Fruitée et moyennement corsée avec une bouche onctueuse mêlant épices et notes de grillées

A boire: entre 7 et 10 ans

ACCOMPAGNEMENTS

Magret aux figues, Entrecôte sauce poivre, Gorgonzolla



CAVE TAMBOUR

Vignerons indépendants
Depuis 1920



Rue Charles de Foucault - 66650 Banyuls sur Mer - 04.68.88.12.48 - cavetambour@gmail.com

www.cave-tambour.com