

Appellation Collioure Contrôlée

L'Alchimiste 2011

Issu des plus anciennes parcelles de Collioure du domaine, ce vin révèle avec subtilité toutes les richesses du terroir

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

40% Grenache Noir
30% Mourvèdre
30% Carignan

RENDEMENT

22 hl/ha sur des vignes d'un âge moyen de 40 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Tri manuel, éraflage, fermentation thermorégulée entre 22 et 25°, soutirage avant fermentation malolactique. Entonnage de 50% en barriques de 3 vins pendant 12 mois avec batonnage d'avril à Octobre puis affinage en bouteilles.

DÉGUSTATION

Œil: Robe pourpre aux reflets noirs

Nez: Élégant et complexe, sur des notes de pierre à fusil, de fruits mûrs et d'épices

Bouche: Attaque franche et minérale où se mêlent des arômes de fraise confiturée et de schiste et une finale épicée et persistante sur le cumin et le curry.

A boire: entre 7 et 10 ans

ACCOMPAGNEMENTS

Ris de veau aux morilles, selle d'agneau avec un jus au thym, Côte de bœuf aux cèpes



CAVE TAMBOUR

Vigneron indépendant
Depuis 1920



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

www.cave-tambour.com