

# Appellation Collioure Contrôlée

## Hautes Vignes 2014

Les pieds de Grenaches blancs qui donnent ce Collioure poussent au sommet des côteaux qui surplombent la baie de Paulilles, l'une des plus belles perles de la Côte Vermeille, nichée au milieu des pins maritimes.

### 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% Grenache Blanc  
40% Vermentino

### RENDEMENT

20 hl/ha sur des vignes d'un âge moyen de 15/20 ans

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct, débordage de 30h, fermentation en cuve inox avec thermorégulation entre 17 et 20°, pas de fermentation malolactique.  
Elevage 3 mois en barriques avec batonnages réguliers puis affinage en bouteilles.

### DÉGUSTATION

Œil: Robe claire et brillante

Nez: Subtil de fleurs d'acacias, de poire et de cédra, une note graphite

Bouche: Franche sur les arômes de fruits blancs avec une belle fraîcheur d'agrumes, finale légèrement saline rappelant que le vermentino de cette cuvée est planté en bord de mer

A boire: dans les 3 ans

### ACCOMPAGNEMENTS

Tartare de St jacques au combava, Haricots blancs aux palourdes, Poulpe à la gallega

**COLLIOURE**  
Appellation Collioure Protégée

*Hautes Vignes*



**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