

Appellation Collioure Contrôlée

Victoria 2011

Les vignes dont est issue la cuvée Victoria sont parmi les plus abrupts du cru. Ces côteaux quasi-inaccessibles nous offrent en récompense d'un laborieux travail, un vin plein de caractère.

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

50 % Mourvèdre

30 % Syrah

20 % Grenache noir

RENDEMENT

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Tri manuel, encuvage de la vendange entière, macération carbonique, pressurage, soutirage avant fermentation malolactique.

Elevage 9 mois: 3 mois en cuve inox puis 6 mois en barriques de 3 vins puis affinage en bouteilles.

DÉGUSTATION

Œil: Robe cerise bigarreau aux reflets violine

Nez: Élégant et complexe sur des notes de fruits noirs, de mûre, d'épices et animales

Bouche: Franche et ample sur la cerise et les épices, un vin profondément méditerranéen avec des tannins bien présents

A boire: entre 5 et 7 ans

ACCOMPAGNEMENTS

Thon rossini, Tajine d'agneau, Côte de veau aux cèpes



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