



AOP Collioure Rouge

« Serral »

Intense, velouté et gourmand.

Serral : coteau en catalan.

Assemblage

80 % grenache noir, 15 % mourvèdre, 5 % syrah.

Le grenache noir apporte des arômes de fruits rouges, de réglisse et de caramel. Le mourvèdre et la syrah, plus puissants, donnent la structure, la puissance et la complexité.

Terroir

**Sols : schistes.
Rendements : 17 hl/ha.**

Les parcelles, situées plutôt en altitude où la fraîcheur est plus importante, sont idéales pour les vins secs. Le sol de schiste apporte minéralité, élégance, puissance aux vins de ce terroir. La forte densité de pieds à l'hectare (6000 pieds/ha) permet l'enracinement profond de la vigne qui peut puiser ainsi les faibles ressources en eau.

Vinification – Élevage

**Production : 10000 bouteilles.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuves.
Élevage 18 mois en cuves (70 %) et en barriques (30 %).**

Les fermentations se déroulent en cuves avec une phase pré-fermentaire à froid et une

phase post-fermentaire à chaud. L'ensemble de ces étapes permet l'extraction délicate des arômes, de la couleur et des tanins les plus soyeux.

Afin d'obtenir un vin agréable et fruité, l'élevage est réalisé majoritairement en cuves. Il préserve les arômes de fruits rouges du grenache noir. La barrique structure la syrah, le mourvèdre et les meilleurs lots de grenache en apportant aussi longueur et gras.

Dégustation

Couleur soutenue, arômes intenses de fruits rouges, de réglisse et de vanille. Tanins fondus en bouche. Les grenaches mûrs apportent en finale des notes de figues et le mourvèdre enveloppe le vin d'agréables notes de fumé. Facile à boire.

Accords

Accompagne viandes rouges et grillades.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr