

LES GRANDS
TERROIRS

COLLIOURE

Vertige

Rouge 2018 - 15%

75 CL



Terroir : terrasses de schistes gris

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache noir.

Vinification : vendange égrappée et foulée, macération à froid pendant 2 jours puis macération longue en cuve béton.

Élevage : 9 mois en cuve sur lies fines.

Couleur : robe rouge intense et profonde.

Arômes : nez intense aux arômes de mûre, de pruneaux et de poivre noir.

En bouche : attaque ronde et minérale. Très belle complexité aromatique sur des notes de cacao, de pruneaux et fruits noirs. Ses tanins sont tendres et soyeux.

Conseils du sommelier : idéal avec une bécasse rôtie, un coq au vin, etc.

Servir chambré entre 16°C et 18°C.

 GUILLAUME
Gangloff

25, avenue du Stade
66600 RIVESALTES - France
☎ 09 82 25 63 84

✉ contact@guilleumegangloff.com
guilleumegangloff.com