

Domaine Pietri-Geraud, Languedoc-Roussillon, France

Miss Miss 2018

AOC Collioure



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 14,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

60 % Grenache
40 % Syrah



Terroir

Âge moyen des vignes: entre 10 et 60 ans



Viticulture

Rendement de 28 hl / ha



Vinification

Macération traditionnelle
Fermentation sous contrôle des températures
Macération de 1 mois
Pressurage doux
Soutirage de printemps
Assemblage
Elevage en cuve inox sur lies fines



Service

14 à 16° C



Garde

1 à 3 ans



Accord

Poissons et viandes grillées
Légumes d'été rôtis
Magret de canard aux cerises



Dégustation

Sur une plage abandonnée, baisé salé, rose aux joues, Miss Miss émue comme un premier flirt. Très friand, avec ses notes de cerise noire, de fraise des bois mûre et ses tanins suaves, c'est un rouge d'été à déguster rafraîchi, en bord de mer ou en pleine montagne. Une nouvelle expression d'un Collioure plus tendance et proche de la nature.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE