



Collioure Clos du Moulin 2002 Domaine du Mas Blanc

Caractéristiques

Région :	Roussillon
Appellation :	Collioure
Encépagement :	90% Mourvèdre et 10% de Counoise
Age moyen des vignes :	23 ans
Sous-sol :	Schistes fins et graves
Situation :	Au bord du lit de la rivière "Baillaury"
Production moyenne :	5000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Egrappage total, fermentation en cuve thermorégulée
Elevage :	1 an en barriques de 3 vins
Vinificateur :	Jean-Michel PARCE
Propriétaire :	Jean-Michel PARCE

Analyse

Visuel :	Robe rubis légère évolution
Olfactif :	Le premier nez est assez sauvage et automnal. Des parfums de sous bois et de viande jaillissent du verre. On distingue également des notes de pruneau, de figue, de réglisse et d'épices. L'ensemble a beaucoup de caractère.
Gustatif :	L'attaque de bouche est ferme et bien présente. Les tanins serrés et abondants enveloppent la bouche de superbe manière. La rétro-olfaction rappelle les senteurs giboyeuses et épicées du nez, ce qui apporte une belle longueur au vin.
Global :	Un vin de caractère ferme et tannique qui reflète à merveille, l'identité du Mourvèdre sans tomber dans l'excès de dureté.

Dix-verres

Apogée :	2002 - 2020
Prix estimé à ce jour :	26.00 € TTC – Tarif Club : 23.00 € TTC
Accords mets - vin :	Daube de bœuf catalane aux olives noires
Service :	Servir à 17°C, carafes 1/2 heure