



# Domaine Vial-Magnères

## AOP Collioure Rouge

### Les Espérades 2017

#### Cépages

65% Grenache noir,  
15% Syrah,  
10% Carignan,  
10% Mourvèdre.

L'assemblage de ces quatre cépages crée une complexité et une large palette aromatique. Le terroir de Collioure exprime toutes ses caractéristiques à travers cette cuvée : finesse, fraîcheur, élégance et longueur.

#### Vignoble

**Terroir** : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition.

**Densité de plantation** : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

**Climat** : Type méditerranéen (été chaud et sec - Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

**Age moyen des vignes** : 70 ans

**Rendement** : 20hL/ha.

**Origines et localisation** : Parcelle les Espérades, située en bord de mer entre Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

#### Analyses

Alcool acquis : 14,65 % vol.

Sucres résiduels : <2 g/l

pH : 3,80

Acidité totale : 3



#### Elaboration

**Vendanges** : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

**Vinification** : Fermentation en cuves inox et barriques de cinq vins.

**Elevage** : En vieux demi-muids, barriques et cuves inox sur lies fines.

#### Conseil sommelier

**Dégustation** : La générosité du terroir méditerranéen s'illustre dans cette cuvée. Une palette aromatique de fruits murs et d'épices douces, soutenue par une structure fondue et une agréable sucrosité.

**Accord mets et vin** : C'est un vin chaleureux et puissant réservé aux rôtis et aux gibiers mais qui accompagne également très bien les poissons en sauce.

**Temps de garde** : potentiel de garde de 20 ans.

**Température de service** : Servir entre 15° et 16°C.

#### Récompenses

Guide hachette 2019 : 2 étoiles.

Médaille d'or au concours des grenaches du monde 2015.

Domaine Vial-Magnères & Clos Saint-André  
C. & O. SAPERAS & L. Dal Zovo  
14 rue Edouard Herriot 66 650 Banyuls-Sur-Mer, France  
[Infos@vialmagneres.com](mailto:Infos@vialmagneres.com)