

Sélection Parcellaire  
**Chrysopée**  
AOP Collioure

rouge  
red



**LES CÉPAGES**

90 % Grenache noir, 10 % Mourvèdre.

**LE TERROIR**

Terrasses de micaschistes du cambrien, avec une orientation vers la mer, sur le lieu-dit Taillelauque.

**LES VENDANGES**

Manuelles en caissettes tôt le matin.

**LA VINIFICATION**

La vendange est égrappée sans foulage à l'encuvage. L'extraction se fait par des remontages la première semaine, puis les 4 semaines suivantes l'extraction se fait par infusion lente afin de construire la finesse du vin.

**L'ÉLEVAGE**

70 % en cuve béton et 30 % en demi-muid, pendant une durée de 15 à 18 mois.

**LA DÉGUSTATION**

**Robe** : pourpre aux reflets bleutés.

**Nez** : le premier nez est dominé par des notes de fruits noirs, de myrtille et de graphite. Il s'ouvre ensuite sur des nuances d'épices et de violette.

**Bouche** : l'attaque est ample, avec une bouche fraîche et racée qui présente des tanins soyeux. Les notes de myrtille laissent place à des notes d'épices qui se prolongent sur une finale saline avec une touche iodée, très persistante. D'une grande finesse et pureté.

**Avec ce vin nous avons aimé :**

côte de veau aux champignons sauvages, carré d'agneau catalan et écrasé de pommes de terre au romarin, thon à la plancha.

**Température de dégustation** : 17-18 °C.

**Conseil du sommelier** : carafage conseillé.

**La garde** : de 10 à 15 ans.

**GRAPE VARIETIES**

90% Grenache Noir, 10% Mourvèdre.

**TERROIR**

Cambrian mica-schist terraces, overlooking the sea in "lieu-dit" Taillelauque.

**HARVEST**

Hand-picked in small crates early in the morning.

**VINIFICATION**

The harvest is destemmed without crushing prior to vinification. Extraction is carried out by pumping over the first week, then the following 4 weeks the extraction is carried out by slow infusion to build the wine's finesse.

**MATURING**

70% in concrete vats to 30% in demi-muids, for 15-18 months.

**TASTING**

**Colour**: crimson hue with bluish tints.

**Nose**: the nose is initially dominated by black fruit, blueberry and graphite notes, and then opens onto hints of spices and violet.

**Palate**: the attack is full, with a fresh, sophisticated palate of silky tannins. The blueberry notes make way for spicy notes that linger on a long-lasting salty finish with a hint of iodine. Great finesse and purity.

**Recommended food pairing:**

veal chop with wild mushrooms, catalan rack of lamb with rosemary-laced rough mashed potatoes, griddled tuna.

**Serving temperature**: 17-18°C.

**Sommelier's recommendation:**

we recommend to decant this wine.

**Ageing potential**: 10 to 15 years.

