



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE

Ce classique s'impose par son caractère haut de gamme sur tous les millésimes. Les connaisseurs apprécieront l'expression affirmée du cépage syrah combiné au Grenache.



TERROIR

Géologie du sol : Sols très variés : sédiments, calcaires granitiques, alluvions et cailloux.



Encépagement : 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre.

Âge moyen des vignes : 25 ans environ.

Rendements : 40 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec contrôle des températures de fermentation et de longues macérations.



ÉLEVAGE

Élevé 18 mois dont une partie en foudres de chêne.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe rouge sombre soutenue et brillante.

Olfactif : Nez de fruits noirs marqués par des notes d'épices.



Gustatif : Vin ample, plein et racé. Tanins structurés et arrondis en bouche.

Ensemble : Vin complet, élégant et de belle intensité aromatique pourvu d'un bel équilibre entre tanins et fruits.

SERVICE

Température de service : 16°C à 18°C.

Durée de conservation : 8 ans environ.

Accords mets / vins : Charcuterie, viandes et fromages.