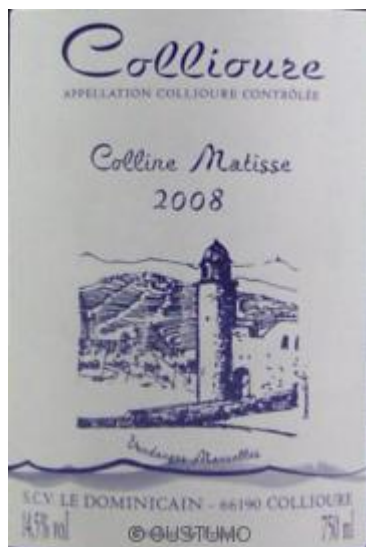


## Cellier Dominicain - Colline Matisse 2010 - AOC Collioure



**Cuvée**  
Colline Matisse  
**Appellation**  
Collioure  
**Millésime**  
2010

[Commandez en ligne](#)

**Le Cellier des Dominicains** est à l'origine un couvent des Dominicains et monument historique du XIII<sup>e</sup> siècle. Pendant 5 siècles de 1290 à 1791, le couvent des Dominicains rayonne sur la vie de Collioure. Dès 1791, l'église ST Dominique, devient propriété de l'état et sert de dépôt d'artillerie. C'est en 1926, que les vignerons de Collioure installent leur cave dans cette bâtisse imposante et pittoresque. Aujourd'hui **Le Cellier des Dominicains** exploite 130 Ha, exclusivement sur les communes de **Collioure** et de **Banyuls**.

### **Terroir**

Terrasses et côteaux abrupts composés de schistes cambriens.

### **Cépages**

Grenache noir 80 %, Carignan et Mourvèdre 20 %.

### **Vinification**

Cuvée issue d'une sélection parcellaire, récolte manuelle. Les raisins ramassés à maturité subissent un égrappage, suivi d'un foulage. La fermentation est thermo-réglée et la macération dure environ 3 semaines.

### **Dégustation**

Belle robe assez dense. Son nez est fin et délicat, avec des notes d'épices (poivre), et de fruits noirs mûrs. En bouche ses tanins sont ronds et mûrs avec un joli volume. On retrouve les notes de rétro-olfaction sur un joli fruit plaisant, le tout bien équilibré, et avec une longueur agréable qui se termine sur des touches minérales caractéristiques du terroir de l'appellation Collioure.

### **Consommation**

Viande rouge, un gibier, un poisson grillé, une charcuterie catalane ou un plat relevé.

### **Elevage**

En cuve.

### **Mot du caviste**

Jolie cuvée pour découvrir les vins de l'appellation Collioure. Servir ce vin entre 16 et 18°C. Potentiel de garde compris entre 3 et 6 ans.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/673>