

Sine Nomine - Piétri Geraud

Agriculture raisonnée

AOC Collioure

🍷 L'histoire du domaine

C'est à la fin du XIXème. siècle que naquit le Domaine PIETRI-GERAUD. Il est exploité aujourd'hui par deux femmes : Maguy PIETRI-GERAUD et sa fille Laetitia. Ainsi, cinq générations de vignerons colliourenqs se succèdent-ils.

Nous cultivons 20 hectares, dont 16,5 sur les pentes abruptes des communes de Collioure et Banyuls. C'est sur ce dernier maillon de la chaîne des Pyrénées, bordé par la mer Méditerranée, que s'appuient les terrasses de schistes qui forment l'aire d'appellation Collioure et Banyuls ; terroir rude, emprunt d'une forte identité où tout encore se **cultive à la main**.

Nos vins, issus de ce cru traditionnel et ancestral, sont vinifiés et élevés au cœur du village, à deux pas du Château Royal et du Célèbre Clocher.

Depuis une quarantaine d'années, par quelques concours de circonstances, le Domaine s'est étendu vers la Plaine du Roussillon, autour d'un petit village, Ortaffa.

Là, face au Canigou, les terres argilo-calcaires donnent naissance au savoureux Muscat de Rivesaltes qui vient compléter la gamme du Domaine PIETRI-GERAUD.

🍷 Vinification

C'est un vin qui se veut souple et rond, en opposition à la Cuvée « Moulin de la Cortine » qui est plus à garder. Il est baptisé « Sine Nomine » car il reste dans la lignée des grands classiques élaborés par le Domaine depuis 40ans. Il n'avait donc pas besoin de nom...2014 est une année gourmande : certaines parcelles ont souffert, mais pour cette cuvée les raisins étaient sains et concentrés, ce qui apporte beaucoup de fruits et de fraîcheur.

AGE MOYEN DES VIGNES : entre 15 et 100 ans - **RENDEMENTS** : 24hl/ha

🍷 Notes de dégustation

ROBE : Rubis profond.

NEZ : Confiture de framboise, légèrement poivré, pointe réglissée, mûre. Puis thym, laurier et deuxième nez

EN BOUCHE : Bonne attaque en bouche, très franche. Les fruits noirs confiturés persistent. Notes épicées, poivrées, clou de girofle puis vient la réglisse douce et la violette. Bonne longueur. Tanins ronds. Belle intensité

Cépages

- 60% Grenache Noir
- 20 % Syrah
- 10% Mourvèdre
- 10% Carignan

- **18°C, ouvrir 1h avant**

- Temps de garde : 5 ans et plus

Ce vin convient avec

Plats - Fromages

- Viandes Rouges, civets,
- tajines,

Ce vin se déguste

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



- thon ou la bouillabaisse.

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

