

# Clos de Paulilles

2021

## L'avis de Philippe Defleur

*Un Collioure d'une élégance rare aux arômes de fruits mûrs et d'épices s'ajoute la complexité des cépages: finesse pour le mourvèdre, gras pour le grenache et une trame minérale et épicée unique apportée par la syrah sur les schistes bruns de la région.*

**T**erroir. Au cœur du terroir catalan, le vignoble étonne par son architecture façonné par l'homme, il se compose de murettes de schiste qui soutiennent les terrasses. Cet environnement minéral rafraîchit les pieds de vignes et les baies de grenache tout au long de l'année.

**M**illésime. Avec des vins très riches et concentrés, dus à un très bel ensoleillement, la région a été gâtée en 2021, tant par la quantité produite que par la qualité de la récolte !

**C**épages. Le grenache, cépage phare de Collioure, s'épanouit dans ce terroir aride aux sols caillouteux. Sous l'influence méditerranéenne et des brises maritimes, ce cépage produit des raisins gorgés de soleil. Ces conditions donnent naissance à des vins riches en arômes de fruits mûrs, avec une belle acidité.

**D**omaine. Situé dans la baie de Paulilles entre Collioure et Banyuls, le Clos de Paulilles est un domaine emblématique du Roussillon, connu pour la beauté de son vignoble, situé face à la mer Méditerranée sur 90 hectares de vallons et de terroirs de schistes. Un décor de rêve...



RÉGION :  
Languedoc

AOP/IGP : Collioure

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR  
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2025



OUVRIR  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Pourpre  Violet  Grenat  Framboise  
 Cerise  Rubis  Tullé

### INTENSITÉ COLORANTE

Claire  Soutenue  Profonde

### BRILLANCE

Terne  Lumineuse  Éclatante

### CAPILLARITÉ

Coulante  Fluide  Épaisse



### IMPRESSION

Douteuse  Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée  Discrète  
 Ouverte  Puissante

### FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs, épice

### ARÔMES

Mûre  Poivre  
 Cassis



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche	<input type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants		
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input checked="" type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	

## On mange quoi avec tout ça ?



### Escargots à la minervoise

La gourmandise et les notes épicées du vin seront parfaites avec des escargots.



### Osso buco

Ce vin entre épices et fraîcheur sera parfait avec un osso buco.



### Fromage de brebis

Un fromage puissant détonnera avec les arômes de mûre du vin.



### Crème catalane

Ce vin gourmand accompagnera idéalement les desserts onctueux comme cette crème.