

## Collioure Blanc Appellation d'Origine Protégée



### Terroir

Le Vignoble du cru Collioure est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre Pyrénées et Méditerranée. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière pays.

Les vins de la gamme Cornet & Cie ont en commun une expression aromatique pure et intense. Les parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques. (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire).



### Cépages

**Grenache Gris** : 60 %  
**Grenache Blanc** : 30 %  
**Rolle** : 8%  
**Marsanne** : 2%



### Vinification & Élevage

Vendanges manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception. Pressurage en grappes entières sur le grenache gris. Macération pelliculaire pour la Rolle. Débourage à froid. Fermentation des 2/3 de la récolte en 1/2 muids (620 litres) de chêne neufs et de 1 vin pendant 20 jours environ. Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage jusqu'en décembre 2023. Mise en bouteilles en avril 2023.



### Dégustation

**Robe** : Brillante et étincelante, jaune pâle aux reflets verts.  
**Nez** : Premier nez toasté au boisé délicat, suivi de notes florales (jasmin, fleur d'oranger) et de fruits du verger (poire, abricot).  
**Bouche** : Structurée et appétente avec une belle acidité les fruits sont portés par une finale boisée.



### Alliances Gastronomiques

Ce vin racé, frais et minéral accompagne pâtés de lièvre, viandes blanches en sauce, poissons grillés mais aussi coquilles St-Jacques, langoustines, fromages à pâte molle...

A servir autour de 8°C.



### Valeurs Analytiques\*

Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	0,9866
Alcool acquis %vol	14°03
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,68
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,35
Acide acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,28
pH	3,16
SO <sub>2</sub> libre en mg/l	32
SO <sub>2</sub> Total en mg/l	123

\* analyses réalisées en avril 2024