

Cuvée des Peintres 2023

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. L'appellation Collioure Blanc est principalement élaborée à partir de vieilles vignes de Grenache Gris et Blanc. Cette cuvée est le fruit d'une sélection de Grenache provenant de la façade maritime. Elle s'exprime plutôt sur la fraîcheur et la vivacité.



Cépages

Grenache Gris : 55 %
Grenache Blanc : 40 %
Rolle : 5 %



Vinification & Élevage

Raisins récoltés en parfait état sanitaire, avec un premier tri à la parcelle et un second sur les tables de réception. Pressurage en grappes entières sur le grenache gris. Macération pelliculaire de quelques heures pour le Rolle. Fermentation à température régulée.



Dégustation

Robe : Étincelante, jaune pâle tirant sur le vert.
Nez : De poire et de fruits du verger avec des notes toastées et de réglisse.
Bouche : À la fois gourmande et structurée, les agrumes apportent de la fraîcheur. Finale délicatement iodée avec une légère amertume.



Alliances Gastronomiques

A déguster avec fruits de mer, poissons grillés ou viandes blanches.
A servir entre 8 et 10°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9864
Alcool acquis %vol	14°06
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,38
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,00
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,27
pH	3,22
SO ₂ libre en mg/l	27
SO ₂ Total en mg/l	110

* analyses réalisées en Mars 2024