

Collioure Rosé

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 Noir : 90 %

Mourvèdre : 10 %



Vinification & Élevage

Récolte précoce fin août adaptée à un rosé de pressurage direct. Les raisins sont pressés dès la fin du remplissage du pressoir. Débourage à froid de 48h. Fermentation du Grenache noir et du Mourvèdre ensemble à température régulée (14-16°C). Conservé sur lies fines en cuve inox. Mise en bouteilles en décembre 2024.



Dégustation

Robe : Saumon pâle aux reflets nacrés.

Nez : Aux arômes de pêche de vigne, de fleur d'oranger et de fraise des bois.

Bouche : Bel équilibre acide avec des jolis tanins qui apportent beaucoup de fraîcheur. Les petits fruits rouges (framboise, groseille) accompagnent la finale.



Alliances Gastronomiques

A l'apéritif avec des toasts de Tarama, les viandes blanches et les poissons grillés seront aussi de très bon alliés. Une ceviche et des poissons crus relevés d'un trait de citron trouveront un partenaire idéal.

A servir entre 9 et 11°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9884
Alcool acquis %vol	13°22
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,24
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,05
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,12
pH	3,14
SO ₂ libre en mg/l	36
SO ₂ Total en mg/l	88

* analyses réalisées en décembre 2024