

## Collioure Rouge 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 parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques. (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire) afin de donner un vin à fort potentiel aromatique.



### Cépages

**Grenache Noir** : 45 %

**Syrah** : 35 %

**Mourvèdre** : 20 %

**Rendement à l'hectare** : 25 hl



### Vinification

Vendange manuelle égrappée et foulée. Macération de 28 jours. 10 % du Grenache noir sont vinifiés en macération carbonique.

### Élevage

Soutirage après la fermentation malolactique, puis conservation en cuve soigneusement ouillée. Mise en bouteilles en juin 2021.



### Dégustation

**Robe** : Soutenue rouge/noire à la frange violacée.

**Nez** : De fruits frais (fraise, mûre, cerise) mêlés aux herbes de la garigue et à la minéralité du schiste du terroir de Collioure.

**Bouche** : Ronde et suave avec une empreinte minérale et de réglisse prononcée, les tanins ravivent la finale rappelant la tapenade d'olives noires.



### Alliances Gastronomiques

Ce Collioure rouge accompagne les viandes rouges. Plus frais, il accompagne les poissons cuisinés (zarzuela, boullabaisse...)

Idéalement à carafier ou à déboucher 30 minutes avant le service. A servir entre 14 et 16°C.



### Valeurs Analytiques\*

Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	0,9919
Alcool acquis %vol	14°03
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,38
pH	3,80
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,10
Acide acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,46
SO <sub>2</sub> Total en mg/l	< 140

\* analyses réalisées en juin 2021