

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.

Cette cuvée est le fruit d'un travail minutieux et précis à la vigne repoussant encore plus loin la qualité des raisins qui l'ont fait naître.



Cépages

Syrah : 30 %

Grenache Noir : 30 %

Carignan : 25 %

Mourvèdre : 15 %

Rendement à l'hectare : 26 hl



Vinification

Tri sélectif à la parcelle. Tri manuel grain par grain à la réception. Macération pré fermentaire à froid de 5 jours à 5°C. Vinification séparée des 4 cépages. Macération post fermentaire de 25 à 30 jours selon le cépage. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

Un élevage sur lies en barriques bordelaises neuves et de 1 vin pour 50% de l'assemblage pendant 9 mois. Les 50% restant sont élevés en cuve inox pendant 9 mois aussi avant d'être assemblés aux barriques. Mise en bouteilles en août 2022.



Dégustation

Robe : Rouge cerise d'une belle profondeur et d'une belle brillance.

Nez : Les fruits rouges (cerise, fraise) sont mêlés à du pain d'épices. Les fruits se compotent à l'agitation et gagnent en gourmandise accompagnés par une touche délicate de vanille et de café crème.

Bouche : D'un équilibre remarquable où fraîcheur et le côté juteux des fruits sont portés par un boisé délicat. L'expression est maritime avec une finale minérale et iodée.



Alliances Gastronomiques

A déguster sur un pavé de thon à l'unilatérale ou avec un tour de moulin à poivre noir, un steak tartare condimenté ou une belle



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9918
Alcool acquis %vol	13°42
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,20
pH	3,67
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,10
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,52
SO ₂ libre en mg/l	35
SO ₂ total en mg/l	125

* analyses réalisées en août 2022