

Cornet & Cie

Collioure Blanc 2018 Appellation d'Origine Contrôlée

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.

Issue d'une sélection de Grenache Gris provenant des premiers coteaux et de l'arrière-pays, elle s'exprime sur un bel équilibre entre fraîcheur et structure avec des notes minérales très présentes.

Cépages

Grenache gris 60 %
Grenache blanc..... 20 %
Vermentino 17 %
Roussane.....3 %

Rendement moyen à l'hectare..... 30 hl

Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception. Pressurage en grappes entières sur le grenache gris. Macération pelliculaire pour le vermentino. Débourbage 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.

Élevage

Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage jusqu'en décembre 2018. Mise en bouteilles en mars 2019.

Dégustation

Robe : Brillante jaune or aux reflets verts.

Nez : D'une grande finesse et complexe : épices douces (curry), agrumes, pêche jaune, abricot, mangue et des notes vanillées.

Bouche : Ronde et très équilibrée, fruits à chair (Pêche jaune, nectarine), notes légèrement toastées, finale longue et appétante.

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.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	0,9874
Alcool acquis %vol	13°95
Alcool total %vol	-
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,66
pH	3,35
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,45
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,19
SO2 total en mg/l	< 100

* analyses réalisées en juillet 2018