ABBE AR ROUS

In Fine

Collioure Blanc 2014
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.
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.

Cépages
Grenache gris 90%
Grenache blanc. 10%
Rendement moyen à l'hectare : 22hl

Vinification
Vendanges manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception (seul le jus noble du «coeur de pressoir» a été sélectionné). Après un léger débourbage à froid, fermentation lente en demi-muid de chêne neuf.

Élevage
Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage régulier jusqu'en décembre 2014. Mise en bouteilles en avril 2015.

Dégustation
Robe . . . . . Jaune or brillante.
Nez . . . . . À la fois puissant et subtil, sur des arômes
. . . . . de fruits à chair blanche dominants finement
. . . . . mélés à des épices douces grillées, toastées.
Bouche . . . . . D'une grande amplitude, tout en finesse,
. . . . . fraîcheur, agrumes frais et minéralité
. . . . . toastée. Le plaisir est long et intense.

Alliances Gastronomiques
Il s'accorde à des plats asiatiques, à de la morue à la vanille ou une blanquette de veau relevée. Il faut également le découvrir sur un fromage de chèvre frais.

Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm³	0,987
Alcool acquis %vol	13°80
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,30
pH	3,21
Acidité totale en g/l SO4 H2	4,20
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,30
SO2 total en mg/l	> à 120

* analyses réalisées en Février 2015

Route du Balcon de Madeloc - 66650 Banyuls-sur-Mer - France - Tél. 33 (0)4 68 88 72 72 - Fax 33 (0)4 68 88 30 57
www.abberous.com - e-mail : contact@banyuls.com