

# In Fine Premium

## Collioure Rouge 2017

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 née d'un coup de coeur. Celui de notre maître de chai pour une sélection de Grenache noir issu de vieilles vignes. Un fruité intense et profond.

### Cépages

Grenache noir . . . . . 75%

Syrah . . . . . 25%

Rendement moyen à l'hectare : 26hl

### Vinification

Vendanges manuelles début septembre 2012, tri sélectif sur les parcelles et à l'arrivée en cave. Vinification traditionnelle en rouge avec une macération de 25 jours.

### Élevage

Elevé en cuve inox pour capter le fruit, le protéger et garder sa fraîcheur naturelle.

### Dégustation

Robe . . . . . Rouge cerise intense.

Nez . . . . . 1er nez de marc de café qui laisse place très rapidement aux petits fruits noirs (myrtilles, mûre) ainsi qu'à quelques notes de thym et de poivre blanc.

Bouche . . . . . Structurée, soyeuse rappelant ces origines de terroir de Schiste.

### Alliances Gastronomiques

A déguster sur un pavé de thon à l'unilatérale et du poivre du moulin grossièrement moulu pour le croquant, ou bien sur du canard ou de l'agneau.

Production : 1 500 bouteilles



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique en g/l	0,992
Alcool acquis	14°20
Alcool total	-
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,45
pH	3,86
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,40
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,39
SO2 total en mg/l	<110

\* analyses réalisées en septembre 2018