

In Fine

Collioure Rouge 2017 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.

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

Grenache noir. 35%

Mourvèdre. 25%

Syrah. 25%

Carignan. 15%

Rendement moyen à l'hectare : 26hl

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. FML en barriques.

Élevage

Un élevage sur lies en barriques bordelaises neuves et de 1 vin pour 70% de l'assemblage pendant 9 mois. Les 30 % restant sont élevés en cuve inox pendant 9 mois aussi avant d'être assemblés aux barriques. Mise en bouteilles en août 2018.

Dégustation

Robe Rouge cerise intense avec une belle profondeur.

Nez Premier nez très fruité (mûre, fraise) avec des notes
. d'herbes de la garrigue. L'agitation intensifie les baies
. rouges complétées par la vanille, la cannelle et les
. épices douces.

Bouche Ronde, subtile, gourmande avec des tanins veloutés
. et fondus, la fraîcheur est au service d'un fruité
. gourmand.

Alliances Gastronomiques

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



| Normes Analytiques* | |
|--|--------|
| Facteurs | valeur |
| Masse volumique g/cm ³ | 0,992 |
| Alcool acquis %vol | 14°20 |
| Alcool total %vol | - |
| Sucres (glucose+fructose) en g/l | 0,31 |
| pH | 3,83 |
| Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄ | 3,45 |
| Acidité volatile en g/l H ₂ SO ₄ | 0,51 |
| SO ₂ total en mg/l | <110 |

* analyses réalisées en mai 2019

