

Cornet & Cie

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.

Les parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques. (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire) afin de donner un vin à fort potentiel aromatique.

Cépages

Grenache noir 55% Mourvède 15 %
Syrah 30 %

Rendement moyen à l'hectare 25 hl

Vinification

Vendange manuelle égrappée et foulée. Macération de 28 jours.
10 % du Grenache noir sont vinifiés en macération carbonique.

Élevage

Soutirage après la fermentation malolactique, puis conservation en cuve soigneusement ouillée. Mise en bouteilles en juillet 2018.

Dégustation

Robe Rouge cerise profond.
Nez Premier nez de garrigue, de mûre et de réglisse
. En final, note d'épices douces, cumin
. Légèrement poivrée et d'herbes de la garrigue (thym et romarin).
Bouche Toute en finesse, notes fines et longues de
. cerises noires, myrtille et poivre. Tanins structurés à grains fins, équilibré tout en finesse. Très belle longueur en bouche.

Alliances Gastronomiques

Ce Collioure accompagne les viandes rouges. Plus frais, il accompagne les poissons cuisinés (zarzuela, bouillabaisse...)

A servir entre 14 et 16°C.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	9915
Alcool acquis %vol	14°42
Alcool total %vol	-
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,35
pH	3,83
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,15
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,43
SO2 total en mg/l	< 100

* analyses réalisées en Juillet 2018