

Cuvée des Peintres

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 Blanc et Gris.

Cette cuvée est le fruit d'une sélection de Grenache provenant de la façade maritime. Elle s'exprime plutôt sur la fraîcheur et la vivacité.

Cépages

Grenache blanc	50 %
Grenache gris.....	30 %
Vermentino	17 %
Roussanne	03 %
Rendement à l'hectare	36 hl

Vinification

Raisins récoltés en parfait état sanitaire, avec un premier tri à la parcelle et un second sur les tables de réception. Pressurage en grappes entières sur le grenache gris. Macération pelliculaire de quelques heures pour le Vermentino. Fermentation à température régulée.

Élevage

20% de la cuvée a été fermentée et élevée sous-bois en 1/2 muids (600lts) pendant 5 mois. Elevation sur lies fines avec batonnage régulier.

Dégustation

- Robe..... Jaune brillante aux reflets verts.
- Nez..... De poire et d'abricot frais, l'agitation révèle le lait d'amande et la réglisse fraîche.
- Bouche..... Ronde et vive à la fois, la poire Williams est omniprésente.

Alliances Gastronomiques

A déguster avec fruits de mer, poissons grillés ou viandes blanches.
A servir entre 8 et 10°C.



Normes Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9873
Alcool acquis %vol	13°86
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,38
pH	3,42
Acidité totale en g/l SO ₄ H ₂	3,35
Acidité volatile en g/l SO ₄ H ₂	0,16
SO ₂ total en mg/l	< 120

* analyses réalisées en mars 2019