

# Cuvée des Peintres

## Collioure Rosé 2018 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.

Notre gamme de Collioure "Cuvée des Peintres" est élaborée à partir d'une sélection de nos meilleures cuves de chacun des cépages.

### Cépages

Grenache noir .....	65 %
Mourvèdre.....	20 %
Syrah.....	15 %
Rendement à l'hectare .....	36 hl

### Vinification

Une partie des raisins est vinifiée en rosé de saignée après 12 heures de macération., le reste en pressurage direct avec une macération de moins de 6 heures. Fermentation à basse température puis conservation sur lies fines avant la mise en bouteilles.

### Élevage

Mise en bouteilles en décembre 2018.

### Dégustation

Robe ..... Etincelante, framboise aux reflets violines.  
 Nez ..... Fin et gourmand, sur des arômes de petits fruits  
 ..... rouges acidulés et une belle fraîcheur.  
 Bouche ..... Ample et longue, avec une belle vivacité sur des  
 ..... notes de petites fraises des bois et groseilles.

### Alliances Gastronomiques

Ce rosé frais et fruité accompagne les viandes, les poissons grillés ou les fruits de mer ainsi que les tartes salées et pizzas de l'été. De beaux accords avec le poivron rouge.

A servir entre 8 et 10°C.



### Normes Analytiques\*

Facteurs	valeur
Density g/cm <sup>3</sup>	0,9877
Alcohol %vol	14°09
Residual sugar in g/l	0,28
pH	3,35
Total acidity in g/l H2 SO4	3,85
Volatile acidity in g/l H2 SO4	0,23
Total SO2 in mg/l	<110

\* analysis dates    Décembre 2018