

# Cuvée des Peintres

## Collioure Rouge 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. 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 . . . . . 70 %  
Mourvèdre . . . . . 20 %  
Syrah . . . . . 10 %

Rendement moyen à l'hectare . . . . . 40 hl

### Vinification

Raisins récoltés et rentrés en cave entiers et non tassés, en excellent état sanitaire. 20 % du Grenache Noir est vinifié en macération carbonique. Pour le restant, la vendange est foulée égrappée, puis macération de 20 jours. Contrôle des températures de fermentation.

### Élevage

En cuve inox jusqu'à la mise en bouteille en juin 2019.

### Dégustation

Robe . . . . . Rouge cerise éclatant.  
Nez . . . . . Très frais de fraise charlotte, à l'agitation des . . . . . notes salines arrivent complétées par des . . . . . herbes de la garrigue (thym, romarin) ainsi que . . . . . la sauge.  
Bouche . . . . . Ronde et fruité à souhait avec une belle . . . . . longueur. Le plaisir est immédiat, la finale est . . . . . légèrement épicée.

### Alliances Gastronomiques

Ce Collioure riche et expressif, accommodera les viandes et les poissons grillés, les tapas d'été à base de charcuterie ainsi que les fromages à pâte molle de type camembert ou bûche de chèvre.

A servir entre 14 et 16°C.



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	0,9911
Alcool acquis %vol	13°86
	-
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,34
pH	3,80
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,05
Acidité volatile en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,36
SO <sub>2</sub> total en mg/l	< 90

\* analyses réalisées en mai 2019