

Cyrécée

Collioure 2013 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, élaborée par la Cave de l'Abbé Rous sous la direction du Docteur Alain Raynaud, est issue d'une très stricte sélection de parcelles. Sur 340 hectares exploités, seulement 8, à très fort potentiel qualitatif, ont été retenus.

Cépages

Mourvèdre.40%
Syrah.40 %
Grenache Noir.20 %

Âge des vignes

de 8 à 20 ans
de 10 à 30 ans
de 20 à 40 ans

Rendement moyen à l'hectare : 20 hl

Vendanges

Vendanges manuelles avec tri sélectif sur les parcelles les 11 et 12 Septembre pour la Syrah, et les 19, 20 et 26 Septembre pour le Mourvèdre.

Vinification

Tris manuels à la cave sur tapis et table vibrante, avant et après éraflage. Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours. 2 remontages quotidiens. Macération post-fermentaire jusqu'à 30 jours selon les cépages.

Élevage

Ecoulage en barriques neuves pour la fermentation malolactique à partir d'Octobre 2013. Remise en suspension des lies par système rotatif, tous les jours pendant 2 mois et demi, puis une fois par semaine à partir du mois de janvier. Mise en bouteille début Septembre 2014.

Dégustation

Robe. Robe très profonde à la frange pourpre.

Nez. La puissance du 1er nez est en sommeil puis des arômes de petits fruits noirs frais dominant, notes de pain grillé, de garrigue et une pointe de cannelle

Bouche. A la fois pleine, enrobée et onctueuse, très aromatique avec des tanins d'une grande finesse et d'une douceur remarquable, tout en longueur.

Alliances Gastronomiques

Ce vin gourmand et complexe accompagne à merveille les pièces de boeuf ou de steak de thon, mais aussi le foie gras, les bécasses sur canapé et les petits gibiers à plumes ou un lièvre à la sicilienne. A déguster à 17°C et à carafier une heure avant le service

Production : 6924 bouteilles

Conditionnement : Caisse bois de 6



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	0,992,4
Alcool acquis %vol	14°22
Alcool total %vol	-
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,17
pH	3,90
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,40
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,48
SO2 total en mg/l	<100

* analyses réalisées en Août 2014.