

Cornet & Cie

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.

Les vins de la gamme Cornet & Cie ont en commun une expression aromatique pure et intense. Les parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques. (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire).

Cépages

Grenache noir	40 %
Syrah.....	60 %
Rendement à l'hectare	34 hl

Vinification

Vendanges début septembre 2018. Rosé de saignée. Débourage à froid. Fermentation du grenache noir en barriques de chêne neuf pendant 2 mois.

Élevage

Conservé sur lies fines en barriques avec batonnage régulier pour le Grenache Noir et en cuve pour la Syrah. Mise en bouteilles en décembre 2018.

Dégustation

Robe	Étincelante, de couleur groseille et à la frange violette.
Nez	De pain grillé et de fraise mûre, l'agitation révèle des notes exotiques et vanillées.
Bouche	Ample et structurée, une acidité préservant la fraîcheur, les petits fruits rouges sont accompagnés par des notes de cannelle et de vanille.

Alliances Gastronomiques

Élégant, frais et plein de finesse, ce Collioure rosé se déguste sur des poissons de Méditerranée grillés (rougets) ou en bouillabaisse. A découvrir sur des salades composées et sur des viandes blanches.

A servir entre 9 et 11°C. Carafer 15 minutes avant le service tout en préservant la température recommandée.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Density g/cm ³	0,988
Alcohol %vol	13°92
Residual sugar in g/l	0,27
pH	3,49
Total acidity in g/l H2 SO4	3,75
Volatile acidity in g/l H2 SO4	0,21
Total SO2 in mg/l	<90

* analysis dates Décembre 2018