

# In Fine

## Collioure Blanc 2021 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.

### Cépages

Grenache Gris. . . . . 100%  
Rendement moyen à l'hectare : 22hl

### Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception (seul le jus noble du «coeur de pressoir» a été sélectionné). Après un léger débourage à froid, fermentation lente en demi-muid de chêne neuf.

### Élevage

Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées. Batonnage régulier jusqu'en décembre 2021. Mise en bouteilles en mars 2022.

### Dégustation

Robe . . . . . Soutenue jaune d'or, brillante et lumineuse.  
Nez . . . . . Premier nez de biscuit à la cuillère, de . . . . . fleurs blanches et de mandarine. A l'agita-  
. . . . . tion, la poire, l'abricot frais et la mangue  
. . . . . s'expriment avec des notes de fenouil  
. . . . . sauvage et de caramel au lait.  
Bouche . . . . . Sapine et vive avec beaucoup de fraîcheur,  
. . . . . les agrumes (mandarine, cédrat) s'associent  
. . . . . à l'abricot frais, finale rappelant le bâton de  
. . . . . réglisse.

### Alliances Gastronomiques

Il s'accorde à des plats asiatiques, à de la morue à la vanille ou une blanquette de veau relevée. Il faut également le découvrir sur un fromage de chèvre frais.



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	0,9879
Alcool acquis %vol	13°88
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,37
pH	3,19
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	4,40
Acidité acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,27
SO <sub>2</sub> total en mg/l	136

\* analyses réalisées en mars 2022