ABBE AR ROUS

Cuvée des Peintres

Collioure Rosé 2021
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 ..... 55 %
Mourvèdre ..... 30 %
Syrah ..... 12 %
Carignan ..... 3 %

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 2021.

Dégustation
Robe ..... Couleur framboise à la frange bleutée.
Nez ..... Premier nez de baies rouges comme la
..... framboise qui s'intensifie sur la fraise mûre.
..... Des notes iodées et maritimes apportent de
..... la fraîcheur tout comme le citron vert.
Bouche ..... Surprenante de gourmandise entre rondeur
..... et vivacité, la fraise des bois s'exprime en finale.

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
Masse volumique g/cm³	0,9872
Alcool acquis %vol	13°51
Glucose-Fructose g/l	0,22
pH	3,17
Acidité totale g/l H2 SO4	4,10
Acide acétique g/l H2 SO4	0,27
Total SO2 in mg/l	<134

* analyses réalisées en Décembre 2021

8, Route du Mas Reig - 66650 Banyuls-sur-Mer - France - Tél. 33 (0)4 68 88 72 72
www.abberous.com - e-mail : contact@abberous.com