ABBE ARROUS

# Cornet & Cie

## Collioure Blanc 2020
### 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. L'appellation Collioure Blanc est principalement élaborée à partir de vieilles vignes de Grenache Gris.

Issue d'une sélection de Grenache Gris provenant des premiers coteaux et de l'arrière pays, elle s'exprime sur un bel équilibre entre fraîcheur et structure avec des notes minérales très présentes.

## Cépages

Grenache gris . . . . . 60 %
Grenache blanc. . . . . 25 %
Vermentino . . . . . 12 %
Roussane. . . . . 3 %
Rendement moyen à l'hectare. . . . . 30 hl

## Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception. Pressurage en grappes entières sur le grenache gris. Macération pelliculaire pour le vermentino. Débourbage à froid. Fermentation des 2/3 de la récolte en 1/2 muids (620 litres) de chêne neufs et de 1 vin pendant 20 jours environ.

## Élevage

Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage jusqu'en décembre 2020. Mise en bouteilles en Avril 2021.

## Dégustation

Robe . . . . . Brillante, jaune soutenue aux reflets verts.
Nez . . . . . Premier nez de pain grillé et de fleur de genets.
. . . . . L'agitation ouvre la palette aromatique sur le melon
. . . . . jaune, la nectarine et le caramel
. . . . . au lait avec une touche florale et iodée.
Bouche . . . . . Vive et opulente à la fois, la minéralité du schiste
. . . . . est accompagnée par un côté citrique (cédrat). Un
. . . . . boisé fin et délicat allonge la bouche avec gourmandise
. . . . . pour une finale de raisin frais et de café crème.

## Alliances Gastronomiques

Ce vin racé, frais et minéral accompagne pâtés de lièvre, viandes blanches en sauce, poissons grillés mais aussi coquilles St-Jacques, langoustines, fromages à pâte molle…
A servir autour de 8°C.

### Normes Analytiques*

| Facteurs | valeur |
|---|---|
| Masse volumique g/cm³ | 0,9871 |
| Alcool acquis %vol | 13°96 |
| Alcool total %vol | - |
| Sucres (glucose+fructose) en g/l | 0,54 |
| pH | 3,32 |
| Acidité totale en g/l $H_2SO4$ | 3,80 |
| Acidité acétique en g/l $H_2SO4$ | 0,28 |
| SO2 total en mg/l | < 150 |

* analyses réalisées en Avril 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