

In Fine

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.

Les parcelles à l'origine de ce Collioure rosé sont choisies pour leur fort potentiel d'élaboration de Collioure rouge et par la même occasion leur aptitude à produire un rosé de saignée. Leur rendement est contenu, leur expression du fruit est intense.

Cépages

Syrah..... 85 %
Grenache Noir 15 %

Vinification

Vin issu à 100% de la saignée de cuve de macération après un contact du jus et de la pellicule de 2 à 3 heures. Après un débourage statique de 48 heures, les jus clairs sont fermentés en cuve inox pour la Syrah et en barriques neuves pour le Grenache Noir. Assemblage des 2 cépages avant la mise en bouteille.

Élevage

Elevage court de 1,5 mois avec batonnage quotidien. L'assemblage de ces 2 bases est réalisé au mois de mars pour être élevé en cuve inox jusqu'au mois de mars. Mise en bouteilles fin mars 2022.

Dégustation

Robe Soutenue, rose groseille à la frange violette, bleutée.
Nez De fraise et de groseille, avec des notes
..... de chlorophylle, de pain grillé et de vanille.
Bouche Avec un joli fruit mûr et acidulé,
..... une belle acidité apportant de la fraîcheur
..... contrebalance les tanins donnant du corps
..... à ce rosé de saignée.

Alliances Gastronomiques

Tapas de caractère et viandes blanches grillées. Il aura du répondant avec des boudins noirs plus ou moins épicés.

A servir autour de 10°C.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Density g/cm ³	0,9840
Alcohol %vol	13,31
Residual sugar in g/l	0,32
pH	3,27
Total acidity in g/l H2 SO4	4,00
Volatile acidity in g/l H2 SO4	0,30
Total SO2 in mg/l	118

* analyses réalisées en Mars 2022