ABBE AR ROUS

Cornet & Cie

Collioure Rouge 2019
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.

Les parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques. (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire) afin de donner un vin à fort potentiel aromatique.

Cépages

Grenache noir 45%
Mourvèdre . . . . . 30 %
Syrah . . . . . 25 %
Rendement moyen à l'hectare . . . . . 25 hl

Vinification

Vendange manuelle égrappée et foulée. Macération de 28 jours.
10 % du Grenache noir sont vinifiés en macération carbonique.

Élevage

Soutirage après la fermentation malolactique, puis conservation en cuve soigneusement ouillée. Mise en bouteilles en Juin 2020.

Dégustation

Robe . . . . . Soutenue rouge, noire.
Nez . . . . . Premier de fruits noirs (cerise, mûre) . . . . . aux accents sudistes. La mûre est dominante à . . . . . l'agitation avec beaucoup de fraîcheur . . . . . et des notes fumées/minérales.
Bouche . . . . . Harmonieuse et équilibrée avec de jolis tanins . . . . . qui portent le fruit, finale délicate de réglisse.

Alliances Gastronomiques

Ce Collioure accompagne les viandes rouges. Plus frais, il accompagne les poissons cuisinés (zarzuela, bouillabaisse...)

Idéalement à carafer ou à déboucher 30 min avant le service. A servir entre 14 et 16°C.

Production : 30 000 bouteilles

Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm³	0,9911
Alcool acquis %vol	14°46
Alcool total %vol	-
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,37
pH	3,76
Acidité totale en g/l H_2SO4	3,10
Acidité acétique en g/l H_2SO4	0,38
SO2 total en mg/l	< 100

* analyses réalisées en Juillet 2020

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