

Cuvée des Peintres

Collioure Rouge 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. 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
 60 %

 Mourvèdre
 20 %

 Syrah
 15 %

 Carignan
 5 %

Rendement moyen à l'hectare...... 40 hl

Vinification

Raisins récoltés et rentrés en cave entiers et non tassés, en excellent état sanitaire. 20 % du Grenache Noir est vinifié en macération carbonique. Pour le restant, la vendange est foulée égrappée, puis macération de 20 jours. Contrôle des températures de fermentation.

Élevage

En cuve inox jusqu'à la mise en bouteille en Juin 2021.

Dégustation

| Robe Rouge cerise moyennement intense à la |
|--|
| frange violette. |
| NezIntense de fraise et de griotte, l'agitation révèle |
| la mûre et la myrtille soulignée |
| par des notes de réglisse et de garrigue. |
| Bouche Ronde et fruitée, désaltérante à souhait, |
| la gourmandise des fruits rouges est au |
| rendez-vous avec une finale rappelant son |
| terroir de schiste. |

Alliances Gastronomiques

Ce Collioure riche et expressif, accommodera les viandes et les poissons grillés, les tapas d'été à base de charcuterie ainsi que les fromages à pâte molle de type camembert ou bûche de chèvre.

A servir entre 14 et 16°C.



| Normes Analytiques* | | |
|--|--------|--|
| Facteurs | valeur | |
| Masse volumique g/cm³ | 0,9907 | |
| Alcool acquis %vol | 14°05 | |
| Sucres (glucose+fructose) en g/l | 0,37 | |
| pH | 3,73 | |
| Acidité totale en g/l H ₂ SO4 | 3,55 | |
| Acidité acétique en g/l H ₂ SO4 | 0,39 | |
| SO2 total en mg/l | < 110 | |

* analyses réalisées en Juin 2021

