ABBE AR ROUS

In Fine

Collioure Rouge 2019

Appellation d'Origine Protégée Collioure

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.

Cette cuvée est le fruit d'un travail minutieux et précis à la vigne repoussant encore plus loin la qualité des raisins qui l'ont fait naitre.

Cépages

Syrah. 40%
Mourvèdre. 30%
Grenache Noir 25%
Carignan. 5%
Rendement moyen à l'hectare : 26hl

Vinification

Tri sélectif à la parcelle. Tri manuel grain par grain à la réception.
Macération pré fermentaire à froid de 5 jours à 5°C. Vinification séparée des 4 cépages. Macération post fermentaire de 25 à 30 jours selon le cépage. FML en barriques.

Élevage

Un élevage sur lies en barriques bordelaises neuves et de 1 vin pour 50% de l'assemblage pendant 9 mois. Les 50 % restant sont élevés en cuve inox pendant 9 mois aussi avant d'être assemblés aux barriques.
Mise en bouteilles en août 2020.

Dégustation

Robe. . . . . Noire profonde à la frange rouge cerise.
Nez. . . . . Premier nez de cannelle et de pain grillé avec
. . . . . en arrière tons des baies rouges. L'agitation révèle
. . . . . le fruit sur la framboise, la myrtille et la mûre
. . . . . délicieusement vanillées.
Bouche. . . . . Onctueuse et veloutée à souhait, le fruit est magnifié
. . . . . par un boisé fin au toucher délicat, la finale épicées
. . . . . met en avant le terroir de schiste.

Alliances Gastronomiques

A déguster sur un pavé de thon à l'unilatérale avec un tour de moulin à poivre noir, un steack tartare condimenté ou une belle pièce de bœuf.

Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm³	0,9917
Alcool acquis %vol	13°59
Alcool total %vol	-
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,31
pH	3,82
Acidité totale en g/l H_2SO4	3,30
Acidité volatile en g/l H_2SO4	0,57
SO2 total en mg/l	<110

* analyses réalisées en Août 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