

Cornet & Cie

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 vins de la gamme Cornet & Cie ont en commun une expression aromatique pure et intense. Les parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques. (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire).

Cépages

Grenache noir 90 %
Mourvèdre 10 %

Vinification

Récolte précoce fin août adaptée à un rosé de pressurage direct. Les raisins sont pressés dès la fin du remplissage du pressoir. Débourage à froid de 48h. Fermentation du Grenache noir et du Mourvèdre ensemble à température régulée (14-16°C).

Élevage

Conservé sur lies fines en cuve inox. Mise en bouteilles en Décembre 2021.

Dégustation

Robe Rose tendre aux reflets nacrés.
Nez Délicat et floral avec des notes de jasmin,
..... de pomelos et de pêche blanche.
Bouche Vive et aromatique tout en fraîcheur,
..... une longue finale soutenue par une jolie trame
..... tannique évoque le terroir de Collioure.

Alliances Gastronomiques

A l'apéritif avec des toasts de Tarama, les viandes blanches et les poissons grillés seront aussi de très bon alliés.

A servir entre 9 et 11°C.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse Volumique g/cm ³	0,9872
Alcool Acquis %vol	13°50
Glucose-Fructose in g/l	0,23
pH	3,17
Acidité Totale in g/l H2 SO4	4,20
Acide Acétique in g/l H2 SO4	0,19
Total SO2 in mg/l	<109

* analyses réalisées en Décembre 2021