

Collioure Blanc

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 Gris : 65 %
Grenache Blanc : 30 %
Rolle : 25%



Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception. Pressurage en grappes entières sur le grenache gris. Macération pelliculaire pour la Rolle. Débourage à froid. Fermentation des 2/3 de la récolte en 1/2 muids (620 litres) de chêne neufs et de 1 vin pendant 20 jours environ.

Élevage

Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage jusqu'en décembre 2022. Mise en bouteilles en avril 2023.



Dégustation

Robe : Brillante et étincelante, jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Premier nez d'abricot frais, de mangue et de fleur d'acacia. L'agitation amène de la fraîcheur avec des notes d'ananas rôti et de vanille.

Bouche : Structurée et appétente avec une belle acidité les fruits sont portés par un toasté délicat.



Alliances Gastronomiques

Ce vin racé, frais et minéral accompagne pâtés de lièvre, viandes blanches en sauce, poissons grillés mais aussi coquilles St-Jacques, langoustines, fromages à pâte molle...

A servir autour de 8°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9872
Alcool acquis %vol	13°90
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,77
pH	3,22
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,30
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,30
SO ₂ libre en mg/l	36
SO ₂ Total en mg/l	134

* analyses réalisées en avril 2023