

## 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.

L'appellation Collioure Blanc est principalement élaborée à partir de vieilles vignes de Grenache Gris et Blanc.



### Cépages

**Grenache Gris** : 100 %

**Rendement moyen à l'hectare** : 22hl



### Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception (seul le jus noble du «cœur de pressoir» a été sélectionné). Après un léger débourage à froid, fermentation lente en demi-muid de chêne neuf.

### Élevage

Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées. Batonnage régulier jusqu'en décembre 2022. Mise en bouteilles en mai 2023.



### Dégustation

**Robe** : Soutenue et brillante, jaune aux reflets verts.

**Nez** : Premier nez de caramel mou, d'agrumes et de cumin. A l'agitation, des notes iodées accompagnent la poire, l'abricot et la mangue.

**Bouche** : Sapide et vive avec beaucoup de fraîcheur, le fruit est enveloppé par un boisé délicat. Finale qui associe le grain de poire et la fine amertume du pomelos.



### Alliances Gastronomiques

Un carafage d'aération est conseillé sur sa jeunesse afin de révéler tout son potentiel aromatique. Il s'accorde à des plats asiatiques, à de la morue à la vanille ou une blanquette de veau relevée. Il faut également le découvrir sur un fromage de chèvre frais.



### Valeurs Analytiques\*

Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	0,9887
Alcool acquis %vol	14°04
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,57
pH	3,43
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,45
Acide acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,40
SO <sub>2</sub> libre en mg/l	28
SO <sub>2</sub> Total en mg/l	141

\* analyses réalisées en mai 2023