

Collioure Rosé 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 parcelles à l'origine de ce Collioure rosé sont choisies pour leur fort potentiel d'élaboration de Collioure rouge et par la même occasion leur aptitude à produire un rosé de saignée. Leur rendement est contenu, leur expression du fruit est intense.



Cépages

Syrah : 75 %
Grenache Noir : 20 %
Mourvèdre : 5 %



Vinification

Vendanges début septembre avec des maturités de rouges, les cuves de macération sont saignées pendant leur remplissage. Après un léger débouillage à froid, la Syrah fermente en cuve inox à température contrôlée (16°C) pour un fruit éclatant. Le Grenache Noir fermente en barriques neuves avec des températures dépassant les 20°C.

Élevage

Élevage court de 1.5 mois avec batonnage quotidien des lies. L'assemblage de ces 2 bases a été réalisé en décembre pour être élevé en cuve inox jusqu'au mois de février 2023, mise en bouteilles en février 2023.



Dégustation

Robe : Soutenue, rose groseille à la frange violette et bleutée.

Nez : Premier nez de fruits rouges (cerise, fraise, framboise) mêlés à un toasté délicat. L'agitation révèle des notes fraîches de chlorophylle et de brise marine.

Bouche : Un joli fruit mûr et une belle acidité qui contrebalance les tanins de ce pur rosé de saignée. Finale soulignée par des notes de pain grillé et de vanille.



Alliances Gastronomiques

À l'apéritif, tapas d'anchois et de poivrons sont de mise. Il accompagnera noblement des poissons comme une dorade en croûte de sel ou des rougets grillés. Nous vous conseillons aussi d'associer ce rosé de caractère à une salade de lentilles et son oeuf mollet. A servir entre 9 et 11°C. Carafer 5 minutes avant le service tout en préservant la température recommandée.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9877
Alcool acquis %vol	13°81
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,31
pH	3,40
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,00
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,22
SO ₂ libre en mg/l	38
SO ₂ Total en mg/l	130

* analyses réalisées en février 2023