

## 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 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 & Élevage

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). Conservé sur lies fines en cuve inox. Mise en bouteilles en décembre 2023.



### Dégustation

**Robe** : Rose saumon pâle aux reflets nacrés.

**Nez** : Premier nez de jus d'ananas et de fraises des bois. L'agitation révèle la framboise et le citron vert.

**Bouche** : Équilibrée et fraîche tirant sur les agrumes (orange sanguine et pomelos).



### Alliances Gastronomiques

A l'apéritif avec des toasts de Tarama, les viandes blanches et les poissons grillés seront aussi de très bon alliés. Une ceviche et des poissons crus relevés d'un trait de citron trouveront un partenaire idéal.

A servir entre 9 et 11°C.



### Valeurs Analytiques\*

Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	0,9873
Alcool acquis %vol	13°35
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,26
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,20
Acidité acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,10
pH	3,11
SO <sub>2</sub> libre en mg/l	32
SO <sub>2</sub> Total en mg/l	110

\* analyses réalisées en décembre 2023