

# Cuvée des Peintres 2023

## 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.

Notre gamme de Collioure "Cuvée des Peintres" est élaborée à partir d'une sélection de nos meilleures cuves de chacun des cépages.



### Cépages

**Grenache Noir** : 85 %  
**Mourvèdre** : 10 %  
**Syrah** : 5 %



### Vinification & Élevage

Une partie des raisins est vinifiée en rosé de saignée après 12 heures de macération, le reste en pressurage direct avec une macération de moins de 6 heures. Fermentation à basse température puis conservation sur lies fines avant la mise en bouteilles. Mise en bouteilles en décembre 2023.



### Dégustation

**Robe** : Joli rose framboise aux reflets violines.

**Nez** : Premier nez enivrant de fraise bien mûre et de pastèque. L'agitation révèle la grenade, les agrumes avec des notes de chlorophylle.

**Bouche** : Équilibrée et gourmande, les arômes du nez s'expriment longuement avec beaucoup de fraîcheur.



### Alliances Gastronomiques

Ce rosé frais et fruité accompagne les viandes, les poissons grillés ou les fruits de mer ainsi que les tartes salées et pizzas de l'été. De beaux accords avec le poivron rouge.

A servir entre 8 et 10°C.



### Valeurs Analytiques\*

Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	0,9868
Alcool acquis %vol	13°75
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,24
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	2,95
Acide acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,27
pH	3,20
SO <sub>2</sub> libre en mg/l	35
SO <sub>2</sub> Total en mg/l	120

\* analyses réalisées en décembre 2023