

Collioure Rouge 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.

Cette cuvée est le fruit d'un travail minutieux et précis à la vigne repoussant encore plus loin la qualité des raisins qui l'ont fait naître.



Cépages

Syrah : 45 %

Mourvèdre : 25 %

Grenache Noir : 25 %

Carignan : 5 %

Rendement à l'hectare : 26 hl



Vinification

Tri sélectif à la parcelle. Tri manuel grain par grain à la réception. Macération pré fermentaire à froid de 5 jours à 5°C. Vinification séparée des 4 cépages. Macération post fermentaire de 25 à 30 jours selon le cépage. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

Un élevage sur lies en barriques bordelaises neuves et de 1 vin pour 50% de l'assemblage pendant 9 mois. Les 50% restant sont élevés en cuve inox pendant 9 mois aussi avant d'être assemblés aux barriques. Mise en bouteilles en août 2021.



Dégustation

Robe : Profonde rouge violacé.

Nez : Premier nez de framboise, d'orange fraîche sur des notes toastées. L'agitation révèle un fruité tout en rondeur, la mûre et la myrtille se mêlent à la vanille et aux plantes de la garrigue.

Bouche : Soyeuse et veloutée avec une belle acidité qui exprime un côté maritime, finale minérale, épicée et iodée.



Alliances Gastronomiques

A déguster sur un pavé de thon à l'unilatérale ou avec un tour de moulin à poivre noir, un steak tartare condimenté ou une belle pièce de boeuf.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9926
Alcool acquis %vol	13°62
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,54
pH	3,72
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,50
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,56
SO ₂ Total en mg/l	< 100

* analyses réalisées en Août 2021