

Cyrcée 2021

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 issue d'une très stricte sélection de parcelles au sein de 14 ha sélectionnés grâce à un cahier des charges existants.



Cépages

Mourvèdre : 55 %

Syrah : 45 %

Rendement à l'hectare : 20 hl



Vinification & Élevage

Vendanges manuelles dans des bacs de 30 kg avec tri sélectif sur les parcelles. Stockage en chambre froide pendant 24 h à la réception en cave. Tris manuels à la cave sur tapis avant et après l'éraflage. Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours à 6°C. Fermentations séparées des cépages avec une macération post-fermentaire de 30 jours.



Dégustation

Robe : Rouge profond aux reflets violine.

Nez : Gourmand aux arômes lactés délicatement vanillé, la cerise et la mûre sont complétées par du cuir, les herbes de la garrigue et les baies de genièvre.

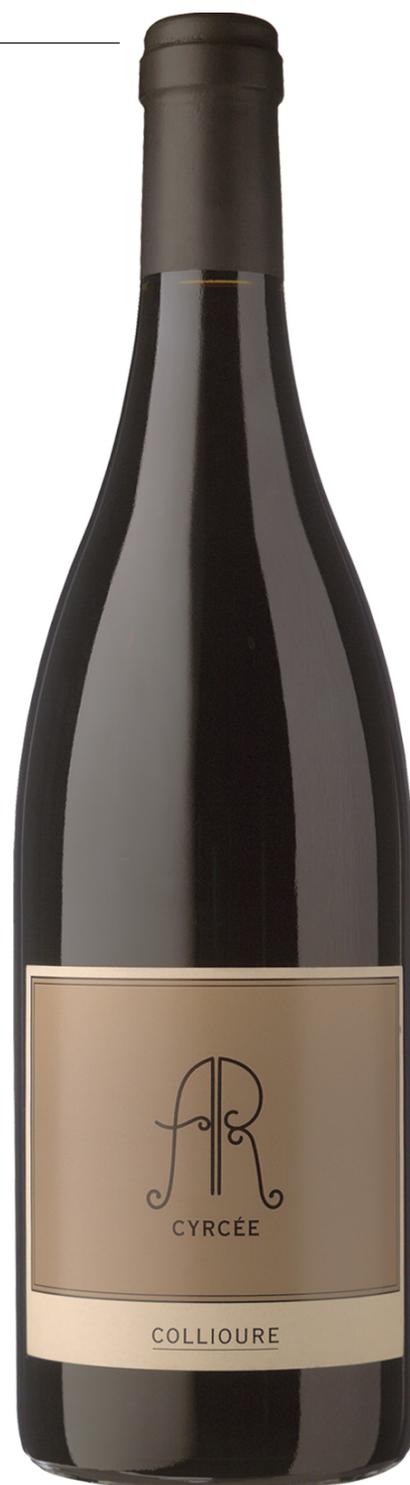
Bouche : Acidité et enrobage sont en harmonie, le vin est généreux et frais avec des tanins soyeux qui ne demandent qu'à vieillir.



Alliances Gastronomiques

Ce vin gourmand et complexe accompagnera sur sa jeunesse des pièces de boeuf ou des steaks de thon avec une température de service de 16°C. Avec le temps une température de service plus élevée sera appréciée (17 / 18°C) le gibier sera un partenaire de choix : bécasses sur canapé, petits gibiers à plumes, lièvre et sanglier en civet.

Ouverture conseillée 30 min avant sa dégustation.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9925
Alcool acquis %vol	13°27
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,17
pH	3,67
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,70
Acidité acétique en g/l H ₂ SO ₄	3,70
SO ₂ Total en mg/l	0,56
SO ₂ libre en mg/l	131
	33

* analyses réalisées en Août 2022