

Cuvée des Peintres 2022

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. 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 : 75 %

Mourvèdre : 15 %

Syrah : 10 %

Rendement à l'hectare : 35 hl



Vinification & Élevage

Raisins récoltés et rentrés en cave entiers et non tassés, en excellent état sanitaire. 20 % du Grenache Noir est vinifié en macération carbonique. Pour le restant, la vendange est foulée égrappée, puis macération de 20 jours. Contrôle des températures de fermentation. En cuve inox jusqu'à la mise en bouteille en mai 2023.



Dégustation

Robe : Brillante rouge cerise moyennement intense.

Nez : Premier nez expressif de petits fruits rouges avec des notes d'herbes de la garrigue et de réglisse. L'agitation exprime la fraise et la framboise accompagnées de poivre gris.

Bouche : Vive et fruitée, désaltérante à souhait, la gourmandise des fruits rouges est au rendez-vous avec une finale rappelant le terroir de schiste.



Alliances Gastronomiques

Ce vin gourmand et complexe accompagnera sur sa journée 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.



Normes Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9902
Alcool acquis %vol	14°39
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,42
pH	3,71
Acidité totale en g/l SO ₄ H ₂	2,90
Acidité acétique en g/l SO ₄ H ₂	0,37
SO ₂ libre en mg/l	33
SO ₂ Total en mg/l	93

* analyses réalisées en Mai 2023