



AOP Collioure Rosé

Bag in Box

Cépages :

Grenache noir 60%, Mourvèdre 25%, Syrah 15%,

Terroir :

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec.

Vinification :

Vendange manuelle égrappée puis foulée

Pressurage direct

Fermentation contrôlée à froid 18°

Rendement : 30 hl/ha

Degré : 13 %

Elevage :

Cuve en béton jusqu'à la mise en bouteille en Janvier puis Juin.

Dégustation :

Servir à 12-15°

Robe rose bonbon.

Très aromatiques sur la fraise des bois, explose en fin de bouche.

Idéale sur des grillades d'été, paëlla, salade, poisson grillé...

Tarifs TTC départ cave :

25 €