



# A O P Collioure Rouge

## *Bag in Box*

### Cépages :

Grenache noir 60%, Mourvèdre 20%, Syrah 15%, Carignan 5%

### Terroir :

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

### Vinification :

Vendange manuelle égrappée puis foulée

Fermentation contrôlée à 24°

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 14.5 %

Sucres résiduels : <1 g/l

### Elevage :

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

### Dégustation :

Servir à 18°

Nez fin, intense et fruité.

Vin très aromatique sur du petit fruit noir (cassis, mûres).

A déguster sur une viande rouge, charcuterie catalane, fromage...

### Tarifs TTC départ cave :

25 €