



A O P Collioure Rouge

Les Culottes

Cépages :

Grenache noir 60%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%

Terroir :

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

Vinification :

Vendange manuelle égrappée puis foulée

Longue macération de 3 semaines.

Fermentation contrôlée à 24°

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 15 %

Sucres résiduels : <1 g/l

Elevage :

12 mois en fûts de chêne.

Dégustation :

Servir à 18°

Nez intense de fruits rouges sauvages et de noix de coco.

Belle structure grillée et d'épices douces.

A déguster sur des côtelettes d'agneau, magret de canard, gibier...

Tarifs TTC départ cave :

13.80 €

