



A O P Collioure Rouge

Magnum 98ème anniversaire 150 cl

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 : 15 %

Sucres résiduels : <1 g/l

Elevage :

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

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 :

26 €

