

A O P Collioure Blanc

Padreils

Cépages :

Grenache blanc 60%, Gr gris 20%, Rolle 15%, Roussanne 5%

Terroir :

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

Vinification :

Vendange manuelle égrappée et légèrement foulée

Pressurage direct

Vinification contrôlée à froid 18°

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 14 %

Sucres résiduels : <1 g/l

Elevage :

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

Dégustation :

Servir à 10-12°

Robe or, arômes de fleurs blanches, agrumes.

Bouche ample et bien équilibrée avec une note minérale et une finale légèrement vanillée.

A déguster sur un poisson grillé, des fruits de mer...

Tarifs TTC départ cave :

12 €

