



A O P Collioure Rosé

Pordavall

Cépages :

Grenache noir 60%, Syrah 40%

Terroir :

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

Vinification :

Vendange manuelle égrappée et légèrement foulée

Jus de coule uniquement, pressurage direct

Vinification contrôlée à froid 18°

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 13 %

Sucres résiduels : <1 g/l

Elevage :

Cuve inox jusqu'à la mise en bouteille en Janvier.

Dégustation :

Servir à 10-12°

Robe rose bonbon.

Nez intense de petits fruits rouges.

Bouche volumineuse, explose sur la fin, très aromatique sur fraise des bois.

A déguster sur une volaille, une grillade ou une paëlla...

Tarifs TTC départ cave :

8.90 €

