



A O P Collioure Rouge

Saint-Dominique

Cépages :

Syrah 70%, Grenache noir 30%

Terroir :

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

Vinification :

Sélection parcellaire

Vendange manuelle égrappée puis foulée

Longue macération de 3 semaines

Fermentation contrôlée à 24°

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 15.5 %

Sucres résiduels : <1 g/l

Elevage :

12 mois en fûts de chêne neufs.

Dégustation :

Servir à 18°

Nez puissant sur des notes de vanille et de fruits rouges.

En bouche, bel équilibre avec un final élégant.

A déguster sur un magret de canard, un filet de bœuf...

Tarifs TTC départ cave :

26 €

