CELLIER DOMINICAIN
COLLIOURE

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 €

SCV LE DOMINICAIN - PLACE ORPHILA – 66190 COLLIOURE
Contact : 04 68 82 05 63 - gestion@cellierdominicain.com