



AOP COLLIOURE ROSE

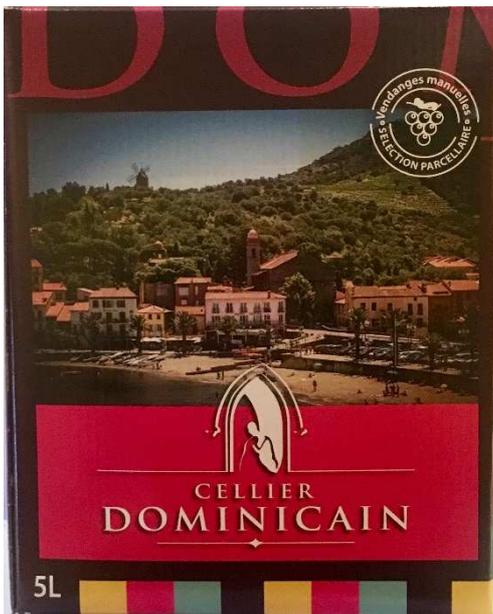
Le bag in box de 5 litres

Cépages :

Grenache noir 60 %, Syrah 40 %

Terroir :

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



Vinification :

Cueillette du matin
Vendange égrappée et légèrement foulée.
Courte macération, jus de coule uniquement
Débourbage au froid

Rendement : 30 hl/ha

Degré : 13.5 %

Sucres résiduels : 1 g/l

Elevage :

Cuve, mise en bib l'année qui suit la récolte

Dégustation :

Servir à 8°/10 °

Robe lumineuse, rose soutenu.

Nez intense de petits fruits rouges.

Bouche ample sur du fruit rouge (fraise des bois).

A déguster sur une viande blanche, charcuterie.