



AOP COLLIOURE ROUGE

Les Culottes

Cépages :

Grenache noir 50 %, Mourvèdre 50 %

Terroir :

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

Vinification :

Vendange égrappée puis foulée.
Longue macération de 3 semaines
Fermentation contrôlée à 28°.

Rendement : 30 hl/ha

Degré : 14.5 %

Sucres résiduels : 2 g/l

Élevage :

10 mois en barriques de chêne

Dégustation :

Servir à 18°

Nez intense de petits fruits rouges.

En bouche, arômes de fruits rouges sauvages, notes épicées.

Bonne structure, tanins souples.

A déguster sur des côtelettes d'agneau, magret de canard, gibier...

