



AOP COLLIOURE BLANC

Padreils

Cépages :

Grenache blanc, Vermentino, Roussanne

Terroir :

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

Vinification :

Cueillette du matin
Vendange égrappée et légèrement foulée.
Macération pelliculaire puis pressurage
Débourbage au froid

Rendement : 30 hl/ha

Degré : 14.5 %

Sucres résiduels : 1.6 g/l

Elevage :

Cuve inox, mise en bouteille en mars

Dégustation :

Servir à 10-12 °

Robe or pâle, arômes de fleur blanche, agrumes.

Très élégant en bouche, belle minéralité.

A déguster sur un poisson grillé, une bouillabaisse ou sur des fruits de mer.

