



# AOP COLLIOURE ROSE

## *Pordavall*

### 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 bouteille en décembre

### Dégustation :

Servir à 9/10 °

Robe lumineuse, rose très soutenu.

Nez intense de petits fruits rouges.

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

A déguster sur une viande blanche, poisson grillé, paëlla...

