

# A O P Collioure Blanc

## *Esquist*

### Cépages :

Grenache blanc 60%, Gr gris 20%, Rolle 15%, Roussanne 5%

### Terroir :

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

### Vinification :

Jus de première coule issu d'une sélection parcellaire stricte  
Fermentation lente en barriques de chênes neuves

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 14 %

Sucres résiduels : 1 g/l

### Elevage :

6 mois en barrique de chênes neuves.

### Dégustation :

Servir à 10-12°

Robe lumineuse et intense.

Bouche gourmande sur le fruit exotique, l'ananas, et des notes de vanille.

A déguster sur un poisson grillé, une belle volaille ou un fromage de chèvre affiné...

### Tarifs TTC départ cave :

26 €

