



A O P Collioure Rosé

Estiu

Cépages :

Grenache noir 90%, Syrah 10%

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 barrique de chêne neuve

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 13 %

Sucres résiduels : 1 g/l

Elevage :

6 mois en barrique de chêne neuves.

Dégustation :

Servir à 10-12°

Robe lumineuse, rose soutenu.

Bouche ronde et gourmande sur le petit fruit rouge, notes de fraises des bois.

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

Tarifs TTC départ cave :

12 €

