



A O P Collioure Rouge

Monestrell

Cépages :

Mourvèdre 80%, Grenache noir 20%

Terroir :

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

Vinification :

Sélection parcellaire sur vieilles vignes
Vendange manuelle égrappée puis foulée
Longue macération de 3 semaines
Fermentation contrôlée à 24°

Rendement : 15 hl/ha

Degré : 14.5 %

Sucres résiduels : <1 g/l

Elevage :

12 mois en fûts de chênes neufs.

Dégustation :

Servir à 18°

Bel équilibre sur le fruit noir et l'épice.

La fin de bouche est très élégante et puissante.

A déguster sur un gibier, de la viande rouge, un agneau rôti...

Tarifs TTC départ cave :

26 €

