

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 :

Vendange égrappée puis foulée
Longue macération de 3 semaines
Fermentation contrôlée à 28°

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 14.5 %

Sucres résiduels : 1 g/l

Elevage :

12 mois en barrique de chênes neuves.

Dégustation :

Servir à 18°

Belle robe profonde.

Belle concentration de fruits noirs avec de la puissance et des notes subtiles d'épices douces.

A déguster sur un magret de canard, agneau rôti...

Tarifs TTC départ cave :

26 €

