

# AOP COLLIOURE ROSE

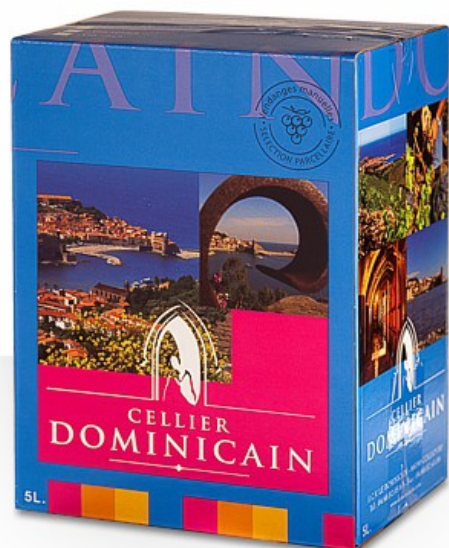
*Le bag in box de 5 litres*

**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 : 14 %

Sucres résiduels : 1 g/l

**Elevage :**

Cuve, mise en bib l'année qui suit la récolte

**Dégustation :**

Servir à 8°/10°

Robe lumineuse, rose soutenu.

Nez intense de petits fruits rouges.

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

A déguster sur une viande blanche, charcuterie.