

AOP COLLIOURE ROUGE

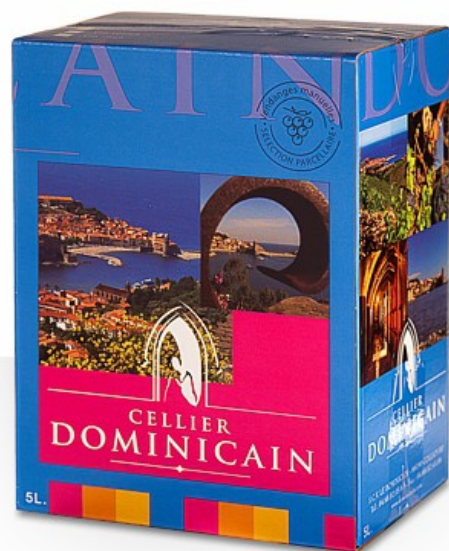
Le bag in box de 5 litres

Cépages :

Grenache noir 60 %, Grenache gris 30 %, Carignan 10 %

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 : 30 hl/ha

Degré : 14.5 %
Sucres résiduels : 2 g/l

Elevage :

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

Dégustation :

Servir à 18°/20°

Nez fin et intense de petits fruits rouges.

Vin très aromatique sur des fruit rouge (cerise, groseille).
A déguster sur de la charcuterie catalane, viande rouge.