



# AOP COLLIOURE ROUGE

## *Les Culottes*



### **Cépages :**

Grenache noir 50 %, Mourvèdre 50 %

### **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 :**

10 mois en barriques de chêne

### **Dégustation :**

Servir à 18°

Nez intense de petits fruits rouges.

En bouche, arômes de fruits rouges sauvages, notes épicées.

Bonne structure, tanins souples.

A déguster sur un gibier, civet de sanglier.