



AOP COLLIOURE ROUGE

Colline Matisse

Cépages :

Grenache noir 70 %, Carignan 20 %, Mourvèdre 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°.
Vin de 1^{ère} coule

Rendement : 30 hl/ha

Degré : 14.5 %
Sucres résiduels : 2 g/l

Eleavage :

Cuve, mise en bouteille en juin.

Dégustation :

Servir à 18°
Nez fin et intense de petits fruits rouges.
Vin très aromatique sur du fruit noir (cassis, mûres).
A déguster sur une viande rouge, gibier, charcuterie catalane.

