



# AOP COLLIOURE BLANC

## *Padreils*

### Cépages :

Grenache blanc 60 %, Grenache gris 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.  
Macération pelliculaire puis pressurage  
Débourbage au froid

Rendement : 30 hl/ha

Degré : 14.5 %

Sucres résiduels : 1.6 g/l

### Elevage :

Moitié barrique de chêne, moitié cuve

### Dégustation :

Servir à 10-12 °

Robe or pâle, arômes de fleur blanche, agrumes.

Très élégant en bouche avec une note de minéralité et une finale légèrement vanillée.

A déguster sur un poisson grillé, une bouillabaisse ou sur des fruits de mer.

