



AOP COLLIOURE ROSE

Pordavall

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 : 14.5 %

Sucres résiduels : 1 g/l

Elevage :

Cuve, mise en bouteille en décembre

Dégustation :

Servir à 10 °

Robe lumineuse, rose très soutenu.

Nez intense de petits fruits rouges.

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

A déguster sur une viande blanche, poisson grillé.

