



AOP COLLIOURE ROUGE

St-Dominique

Cépages :

Grenache noir 60 %, Syrah 40 %

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 neuves

Dégustation :

Servir à 18°
Belle robe profonde
Arômes puissants de vanille et de fruits rouges.
Grand vin, grain de tanin noble, belle harmonie.
A déguster sur une pièce de bœuf, magret de canard...

