



AOP COLLIOURE ROUGE

Miradou

Cépages :

Grenache noir 50 %, Carignan 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°.
Vin de 1^{ère} coule

Rendement : 30 hl/ha

Degré : 14.5 %

Sucres résiduels : 2 g/l

Elevage :

Cuve puis 1 an en bouteille

Dégustation :

Servir à 18°

Nez intense de fruits noirs surmurris

Vin très aromatique sur des petits fruits rouges, épices douces

A déguster sur un magret de canard, côtelettes d'agneau.

