

In Fine

Collioure Blanc 2013 Appellation d'Origine Contrôlée

Terroir

Le Vignoble du cru Collioure est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre Pyrénées et Méditerranée.

Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière pays.

Cépages

Grenache gris 90%

Grenache blanc 10%

Rendement moyen à l'hectare : 22hl

Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception (seul le jus noble du «cœur de pressoir» a été sélectionné). Après un léger débourage à froid, fermentation lente en demi-muid de chêne neuf.

Élevage

Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage régulier jusqu'en Janvier 2014. Mise en bouteilles en Mars 2014.

Dégustation

Robe Jaune or brillante.

Nez À la fois puissant et subtil, sur des arômes de fruits à chair jaune dominants finement mêlés à des épices douces grillées, toastées et vanillées.

Bouche D'une grande amplitude, tout en finesse, fraîcheur, matière et minéralité toastée. Le plaisir est long et intense.

Alliances Gastronomiques

Il s'accorde à des plats asiatiques, à de la morue à la vanille ou une blanquette de veau relevée. Il faut également le découvrir sur un fromage de chèvre frais.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	0,988
Alcool acquis %vol	14°00
Alcool total %vol	--
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,70
pH	3,22
Acidité totale en g/l SO4 H2	4,50
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,24
SO2 total en mg/l	> à 110

* analyses réalisées en Février 2014