

Cornet & Cie

Collioure Blanc 2012 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.

L'appellation Collioure Blanc est principalement élaborée à partir de vieilles vignes de Grenache Gris.

Issue d'une sélection de Grenache Gris provenant des premiers coteaux, elle s'exprime sur un bel équilibre entre fraîcheur et structure avec des notes minérales très présentes.

Cépages

Grenache gris 60 %

Grenache blanc 30 %

Roussanne, Marsanne, Vermentino 10 %

Rendement moyen à l'hectare 35 hl

Vinification

Vendange manuelles. Tri à la parcelle et sur table de réception. Pressurage en grappes entières sur le grenache gris. Macération pelliculaire pour le vermentino. Débourage à froid. Fermentation des 2/3 de la récolte en 1/2 muids de chêne neufs et de 1 vin pendant 30 jours.

Élevage

Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnage jusqu'en décembre 2012. Mise en bouteilles en Mars 2013.

Dégustation

Robe Jaune or pâle très brillante.

Nez Nez tout en finesse et subtilité, notes
..... fleuries très intenses avec des arômes de
..... fruits exotiques, de poire légèrement vanillé.

Bouche Bouche vive avec une longue finale sur le
..... pain grillé et la garrigue.

Alliances Gastronomiques

Ce vin racé, frais et minéral accompagne pâtés de lièvre, viandes blanches en sauce, poissons grillés mais aussi coquilles St-Jacques, langoustines, fromages à pâte molle...

A servir autour de 8°C.

Production : 6 000 bouteilles



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique en g/l	0,987
Alcool acquis	14° 41
Alcool total	-
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,60
pH	3,35
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,55
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,29
SO2 total en mg/l	inf à 110

* analyses réalisées en Mars 2013