

# Collioure «Le Moulin de le Cortine»

Fort de notre expérience de l'année 2003, nous avons continué à travailler encore plus loin dans la sélection parcellaire. Les vignes choisies sont exposées sud-est, issues de sols profonds constitués de schistes bruns du cambrien. Les syrah sont exposées en altitude et montées sur échelas. Ce vin se veut puissant, complexe et long en bouche.



## Vinification

Cépages : 70% Syrah, 15% Grenache noir,  
15% Mourvèdre

Age moyen des vignes : 10 à 100 ans

Rendements moyens : 18Hl/Ha

Alc : 13,5%Vol

Vendange égrappée

Macération séparée Grenache/Syrah et Mourvèdre

Fermentation thermo-régulée

Macération 31 jours

Pressurage très doux, soutirage de printemps

## Elevage

En cuve, sur lies fines pendant 11 mois

Mise en bouteille au mois de juin

## Note de l'Oenologue

Robe : Jolie robe grenat profond

Nez : Intense, notes de cassis, réglisse, violette et poivre

En bouche : Bonne attaque, ample sur des notes de bâton de réglisse, de liqueur de fruits noirs (cassis et bigarreau) Pointe de curry. Tanins fondants, vin intense, très long en bouche avec du gras, de la complexité et de la minéralité.

## Gastronomie

Viande rouge, civet, Tajines, agneau, canard, fromages (chèvre en particulier)

