

# Collioure Rosé «Le Rosé de mon Père»

Un rosé tout en fruit qui saura accompagner vos repas d'été à l'ombre d'un olivier. Ce vin a été vinifié en pressurage direct afin que les tanins ne heurtent pas et qu'il conserve sa belle robe rose tendance plein été. Son nom est un clin d'œil au père de la vigneronne, grand amoureux de rosé.



## Vinification

Cépages : 50% Grenache noir  
40% Syrah - 10% Mourvèdre

Age moyen des vignes : 15 ans

Rendements : 32hl/ha.

Alc: 13%Vol.

Pressurage direct

Débourbage à froid

Fermentation à basse température (16-18°)

Soutirage dès la fin de fermentation

Malo-lactique non faite

## Elevage

En cuve, sur lies fines pendant 3 mois

Mise en bouteille en janvier

## Note de l'Oenologue

Robe : Jolie robe rose pâle, légèrement saumonée

Nez : Belle intensité, fraise de bois, groseille fraîche et cassis.

En bouche : Fruitée, fraise des bois, groseille, framboise et pointe de pamplemousse. Vin frais, friand, souple et minéral. Bon équilibre, long et frais en bouche.

## Gastronomie

Poissons et viandes grillés, viandes blanches, anchois, thon à la tomate, Paëlla...

