

Collioure Rouge

Miss
Miss

*Sur une plage abandonnée, baiser salé, rose aux joues,
Miss Miss émoustille comme un premier flirt.
Rouge d'été à déguster rafraîchi en bord de mer
ou en pleine montagne, une nouvelle expression
d'un Collioure plus tendance et proche de la nature.*

Vinification

Cépages: 60% Grenache noir - 40% Syrah
Age moyennes vignes : entre 10 et 60 ans
Rendements : 28hl/ha.
Alc. 14,5%Vol.
Macération traditionnelle.
Fermentation sous contrôle des températures.
Macération de 1 mois.
Pressurage doux.
Soutirage de printemps.
Assemblage

Elevage

En cuve inox sur lies fines

Note de l'œnologue

Robe : Rubis intense et brillante
Nez : Cerise noire, fraise des bois mûres,
réglisse douce, léger toasté.
En bouche : Très friande. Attaque franche,
sensation de fraîcheur. Bigarreaux et fraises
se mêlent. La réglisse douce est aussi
présente. Tanins frais et suaves.

Gastronomie

Poissons et viandes grillés, légumes d'été
rôtis (escalivade, poivrons grillés) magret de
canard aux cerises, veau « rosé des
Pyrénées », salade de Collioure ...

Etiquette imprimée sur papier recyclé.

