

Nouveauté

# HORTENSE

## 2019

« Offrez-vous un moment de détente, ce Collioure rosé vous accompagne le temps d'une pause estivale. »



### Terroir

Le Vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. 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 Noir** : 75%

**Mourvèdre** : 25%



### Vinification / Élevage

Ce rosé de pressurage direct est issu de raisins sélectionnés pour leur fraîcheur naturelle à maturité précoce.

Temps de contact limité au temps de remplissage du pressoir.

Débouillage statique au froid de 48 h sur bourbes pour une expression aromatique des plus pure.

Fermentation à température régulée ( 16 ° C ), élevage en cuve inox jusqu'en mai 2020.



### Dégustation

**Robe** : Rose pâle couleur corail aux reflets nacrés

**Nez** : De fruits d'été (nectarine, pêche blanche) avec des notes rappelant la poire et la groseille.

**Bouche** : Gourmande avec une belle rondeur mettant en avant les fruits d'été avec une finale rafraichissante et plus acidulée.



### Comment l'apprécier

**Service** : A déboucher au moment du service à 8 °C

**Accords** : Accompagnera vos tapas à l'apéritifs, vos salades composées de l'été (salade niçoise, salade de pommes de terre) et vos viandes blanches et légumes au barbecue.



Bouteille millésimée et numérotée

Gamme Hors Commerce