



GAMME LES DEUX TOURS

LES DEUX TOURS 2020

AOP Collioure Rosé

CEPAGES

Grenache Noir (60%), Mourvèdre (40%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Schistes bleus et gris dégradés, exposition Nord-Ouest (Grenache noir), et Sud (Mourvèdre).

Âge moyen des vignes - 50 ans

Vignes plantées en terrasse, taillées en gobelet, travaillées intégralement à la main

VENDANGES ET VINIFICATION

Récolte matinale et partielle (éclaircissage) des cépages noirs en caissette de 10 kg, 3 à 4 semaines avant la seconde récolte (destinée aux vins rouges) pour conserver l'acidité et la fraîcheur aromatique

Passage en chambre froide 24 à 48h suivi d'un pressurage direct en grappes entières.

Débourbage statique à froid avec conservation des bourbes fines apportant gras, structures et nutriments aux levures

Fermentation lente à basse température (15/16°) en cuve inox thermorégulée.

Elevage sur lies fines en cuve inox

Mise en bouteille au printemps

DEGUSTATION

Nez - Notes subtiles de Framboise et de Marra des bois

Bouche - Attaque vive, évolue rapidement vers le gras et la sucrosité, reflétant le terroir ensoleillé et chaleureux dont il est issu -
Rosé gastronomique de table



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020