



## GAMME LES DEUX TOURS

# LES DEUX TOURS 2018

AOP Collioure Rouge

### CEPAGES

Grenache Noir (70%), Syrah (20%) et Mourvèdre (10%)

### TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

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

Âge moyen des vignes – 50 ans

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

### VENDANGES ET VINIFICATION

Cuvée issue d'une deuxième récolte, 3 semaines après un premier passage pour les rosés, permettant la concentration des arômes, des tanins et de la couleur dans les raisins restants

Vendange manuelle en caissettes de 10 kg

Passage en chambre froide 24 à 48h

Égrappage et mise en cuve inox thermorégulée

Macération préfermentaire à froid (5°C) suivi d'une fermentation lente avec extraction par pigeages et remontages quotidiens

Séparation des jus de gouttes et jus de presses

Elevage de six mois en cuve inox

### DEGUSTATION

Équilibre parfait entre la rondeur du Grenache noir, la puissance de la Syrah et la fraîcheur du Mourvèdre, ce Collioure rouge se veut moderne et innovant. Son nez suave, ses tanins soyeux et ses arômes de fruits rouges frais en font le partenaire idéal pour vos viandes blanches ou vos grillades estivales.



LIEGE DU  
ROUSSILLON



EXPLOITATION  
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION  
AB DEPUIS 2020