

Domaine Vial-Magnères

Le petit Couscouril AOP Collioure rosé 2017

Cépages :

80% Grenache noir, 10% Syrah,
10% Carignan.

Cet assemblage de grenaches
et de Carignan donne au vin
du fruit, des épices, de la
puissance et du gras avec des
arômes fins et une belle
vivacité.

Vignoble :

Terroir : Sol du cambrien
composé essentiellement de
schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000
pieds hectare. Plantation en
terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été
chaud et sec – Hiver doux) et très
venté. La tramontane y est
presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation :
L'ensemble des parcelles
réparties sur la frange littorale de
la commune de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Degré : 13,9% vol.
Sucres résiduels : <2 g/l
pH : 3,47
Acidité totale : 2,47 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle
en comporte de 20 Kg, récolte
intervenant à belle maturité
des raisins.

Vinification : Pressurage direct.
Débourbage statique.
Fermentation spontanée en
cuve inox à température
régulée.

Elevage : Elevage sur lies en
cuve inox.

Conseil sommelier :

Dégustation : Robe groseille. Nez
gourmand, généreux parsemé
d'arômes de grenadine, de myrtille
et de pêche. Ample et onctueuse,
la bouche assume son
tempérament méditerranéen, puis
la finale s'affirme délicatement la
minéralité et ses arômes tout en
relief.

Accord mets et vin : Par à sa
fraicheur et à sa vivacité, ce vin
s'adaptera merveilleusement avec
des grillades de poissons (dorade,
rouget...) et des plats de fruits de
mer. Sa belle minéralité offrira un joli
contraste sur les tapas.

Temps de garde : A consommer
dans les 2 ans.

Température de service : Servir frais
8/10°C.

Récompenses :

Rosé ambassadeur du
Roussillon

