

Abbé Rous Cornet & Cie - AOC Collioure Blanc 2011



Cuvée
Cornet & Cie
Appellation
Collioure
Millésime
2011

[Commandez en ligne](#)

Son nom a été choisi en hommage à l'Abbé qui à la fin du XIXème siècle, s'instaura premier négociant éleveur de vin de Banyuls pour financer la construction d'une église pour le village. La qualité est son exigence, et cela pour l'ensemble des étapes de l'élaboration des vins ; de la conduite de la vigne à la vinification ; et de l'élevage à la présentation. Forte d'un savoir faire unique pour l'élevage des Banyuls et des Banyuls Grand Cru, sa gamme est d'une grande richesse.

Terroir

Côteaux de Schiste

Cépages

Grenache gris 70 % Grenache blanc 10 % Roussanne, Marsanne, Vermentino 20 %

Vinification

Vendange égrappée et foulée. Tri à la parcelle et sur table de réception. Débourage à froid. Fermentation des 2/3 de la récolte en 1/2 muids de chêne neufs et de 1 vin pendant 30 jours.

Dégustation

Robe : Jaune or brillant. Nez : Puissant et complexe sur un mélange de fruits exotiques, de fruits à chair jaune et d'amandes grillées. Notes de litchi et de fleur d'aubépine. Bouche : Ample et onctueuse à souhait. La palette aromatique du nez se complète par une structure minérale.

Consommation

Ce vin racé, frais et minéral accompagne pâtés de lièvre, viandes blanches en sauce, poissons grillés mais aussi coquilles St-Jacques, langoustines, fromages à pâte molle?

Elevage

Conservation sur lies fines dans les mêmes pièces de bois parfaitement ouillées, batonnages réguliers

Mot du caviste

A servir entre 8°C et 10 °C



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/107>