

Abbé Rous - Cornet & Cie - AOC Collioure Rosé - 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

Terrasses de coteaux de schistes

Cépages

Grenache noir 40 % Syrah 60 %. Rendement à l'hectare 40 hl

Vinification

Rosé de saignée. Débourage à froid. Fermentation pour une partie (40 %) en demi-muids de chêne neufs pendant un mois et demi.

Dégustation

Robe : Groseille soutenue avec des reflets violines. Nez : Puissant et harmonieux de fruits rouges, melon jaune et gelée de coing, note de gingembre frais. Bouche : Attaque ample, exaltant les arômes de fruits rouges frais. Notes épicées. Longue finale.

Consommation

Poissons de Méditerranée grillés (rougets) ou en bouillabaisse. A découvrir sur des salades composées.

Elevage

Conservé sur lies fines en barriques avec batonnage régulier

Mot du caviste

Très joli rosé, expressif et avec une belle structure. C'est définitivement un très bon rosé de table par excellence. Le servir entre 9 et 11°C.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/354>