

## Abbé Rous - Cornet & Cie - AOC Collioure Rouge - 2009



**Cuvée**  
Cornet & Cie  
**Appellation**  
Collioure  
**Millésime**  
2009

[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**

Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste.

### **Cépages**

Grenache noir : 40 % Mourvèdre : 20 % Syrah : 30 % Carignan : 10 %

### **Vinification**

Vendange manuelle égrappée et foulée. Macération de 25 jours. 20 % du Grenache noir est vinifié en macération carbonique.

### **Dégustation**

Robe : Grenat profond. Nez : Tout en onctuosité, mêlant les fruits noirs (cerises) aux senteurs de garrigue avec une touche de minéralité rappelant le terroir. Bouche : Attaque ample où la mûre précède le schiste, tanins fins sur une finale fruitée.

### **Consommation**

Ce Collioure accompagne les viandes rouges, mais se révèle aussi avec des légumes de printemps juste saisis (fèves). Plus frais, il accompagne les poissons cuisinés (zarzuella, bouillabaisse...)

### **Elevage**

En cuve

### **Mot du caviste**

A servir entre 14 et 16°C. Très agréable dans sa jeunesse, mais pouvant se garder entre 3 et 5 ans.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/630>