



AOP Collioure Rosé

« Foranell »

Fruité, vineux et souple.

Foranell : vent marin.

Assemblage

**60 % grenache noir, 20 % mourvèdre,
20 % syrah.**

Ce vin rosé est issu de saignées sur les cuves de rouge. Cette technique consiste à tirer un pourcentage de jus après quelques heures de macération seulement. Elle permet de faire des vins rosés particulièrement fruités et vineux. Le terroir de schiste possède un pH acide qui donne au vin sa fraîcheur. Le grenache et la syrah apportent des arômes fruités et de bonbons anglais. Le mourvèdre apporte la structure et la longueur en bouche.

Terroir

**Sols : schistes.
Rendements : 17 hl/ha.**

Les raisins sont issus des vignes destinées à nos vins rouges. Les parcelles, situées plutôt en altitude où la fraîcheur est plus importante, sont idéales pour les vins secs. Le sol de schiste apporte minéralité, élégance, puissance aux vins de ce terroir.

Vinification – Élevage

**Production : 5 300 bouteilles.
Saignée.**

Fermentation et élevage en cuves.

Les saignées donnent des moûts colorés et aromatiques. L'élevage court exclusivement en cuves permet de conserver toute la gourmandise et le fruité de ce rosé.

Dégustation

Couleur soutenue, arômes intenses de fruits rouges. Beaucoup de gras et de volume en bouche, avec une belle fraîcheur en finale.

Accords

Accompagne tout un repas : entrée, grillades, salade de fruits.



Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr