

LE PETIT FIGUIER

COLLIoure ROUGE 2020 « SERIS »



Appellation : AOP COLLIoure ROUGE 2020

Type de vin : Vin rouge fruits noirs et cuir, belle fraîcheur soutenue par un boisé fin – Elevage de 24 mois en barriques. Cuvée parcellaire.

Terroir : Schiste brun caractéristique de la Côte Vermeille. Sol pauvre en matière organique, et très acide. Vignoble en forte pente, cultivé en terrasses de pierres sèches. Système d'écoulement de l'eau de pluie en agouilles et pieds de coq (peu de gall). Vignes situées à 4 km de la mer environ et en altitude.

Climat : méditerranéen avec des longs étés chauds et secs, des pluies fortes à l'automne et au printemps, un hiver doux. La Côte Vermeille est relativement tempérée du fait de la proximité immédiate de la mer et de la montagne. Plus de 2 700 heures de soleil par an et 200 jours de vent.

Mode de culture : en terrasses non mécanisables. L'entretien du sol est uniquement effectué à la main et à dos d'homme. Désherbage au Xadic (pioche catalane), au motoculteur et à la débroussailleuse.

Cépages : Grenache noir 90 % - Mourvèdre : 10 % environ.

Les vignes de 20-30 ans. Taille des vignes en gobelet près du sol afin de résister au vent violent.

Vendanges : à la main, dans des petites caisses pour éviter les tassemens et l'oxydation.

Vinification : tri des baies à la vigne et à la cave. Raisins éraflés. Foulage. Encuvage. Remontages et pigeages réguliers pendant la fermentation alcoolique et trois semaines après la fin de la FA.

Elevage du Collioure rouge 2020 : élevage dans des barriques de 2-3 ans de 225 l pendant 24 mois sans oxydation avec ouillage régulier. Mise en bouteille en novembre 2022.

Présentation : bouteilles bourguignonnes authentiques chêne bague cerise 75 cl. Bouchon liège naturel cru ligne prestige 44,5 x 24. Cartons kraft de 6 bouteilles à plat.

Caractéristiques organoleptiques : Robe rouge très sombre à l'intensité soutenue et aux reflets pourpre, nez de fruits noirs mûrs, garrigue et cuir, et boisé fin, bouche puissante, belle fraîcheur, grande persistance aromatique.

Analyse : degré alcoolique : 13 % vol – Sucres résiduels : 0,5 g/l

Volume produit en 2020 : 1 400 bouteilles de 0,75 cl.

Le domaine : Le Mas du Figuier a été créé en 2012 sur la commune de Collioure. Surface des vignes : 2,6 ha sur les hauteurs du village.

Accord gourmand : Un canard au sang, un pavé de chevreuil sauce grand veneur, une souris d'agneau au Thym, un Reblochon affiné...