

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

## FARNIENTE ROSÉ 2016

AOP COLLIOURE

CÉPAGES/ GRAPE VARIETIES  
Grenache Noir 75% Grenache Gris 25%

TERROIR  
schistes/ schist

VENDANGE/ HARVEST  
Manuelle/ By Hand

RENDEMENT / YIELD  
22 hl/Ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE  
Rosé de saignée et pressage directe avec macération.  
Élevage en cuve et mise en bt précoce.

WINE MAKING & MATURING  
Direct pressing and saignée are both used. The wine  
is aged in tank for bottling in January.

ACCORDS METS/ VINS  
Cuisine relevée ou épicée, poissons rôtis (lotte),  
fiduela, paellas.

FOOD AND WINE MATCHING  
Meaty, roasted fish, spicy Eastern cooking, paellas and  
other fish stews/ risottos..

Date de Mise/ Bottling date: Feb 2017



14% 75CL

COUME DEL MAS  
3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer  
Tél : 04 68 88 37 03  
info@coumedelmas.com - www.coumedelmas.com

