

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

FARNIENTE ROSÉ 2018

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 pressurage 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 2019



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

