

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

FOLIO COLLIOURE BLANC

2016 AOP COLLIOURE

CÉPAGES/ GRAPE VARIETIES

Grenache Gris 90% Grenache Blanc 10%

TERROIR

schistes/ schist

VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ By Hand

RENDEMENT / YIELD

22 hl/Ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Leger pressurage, débourage, vinification en barrique à basse temp. Elevage en barrique pendant 7 mois

WINE MAKING & MATURING

Light pressing, wild yeast ferment in barrel. Ageing 8 months in barrel on lees.

ACCORDS METS/ VINS

Poulet aux morilles, asperges, bouillabaisse.

FOOD AND WINE MATCHING

Rich fish dishes, bouillabaisse, asparagus, chicken with morels and cream

Date de Mise/ Bottling date: Mars 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

