

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

## FOLIO COLLIOURE BLANC

2020 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, débourbage, vinification en barrique à baisse temp. Elevage en barrique pendant 6 mois

### WINE MAKING & MATURING

Light pressing, wild yeast ferment in barrel. Ageing 6 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 2021



2:

14% 75CL

COUME DEL MAS

3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer

Tél : 06 86 81 71 32

info@coumedelmas.com - www.coumedelmas.com

