

# Appellation Collioure Contrôlée

## Clémentine 2014

Frais et festif, ce rosé deviendra vite un invité incontournable de vos repas d'été et plus si affinités....

### TERROIR

Schistes gris avec hivers secs et frais, printemps venteux et étés/automne chauds sous influences méditerranéennes.

### VITICULTURE

Raisonnée et soignée, travail 100% à la main avec vendanges manuelles en caissettes

### CÉPAGES

80% Mourvèdre  
20% Grenache Noir

### RENDEMENT

25 hl/ha sur des vignes d'un âge moyen de 30 ans

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Rosé de saignée, débourage à froid de 30h, fermentation en cuve inox avec thermorégulation entre 17 et 20°, pas de fermentation malolactique.  
Affinage en bouteilles

### DÉGUSTATION

Œil: Robe grenadine aux reflets corail

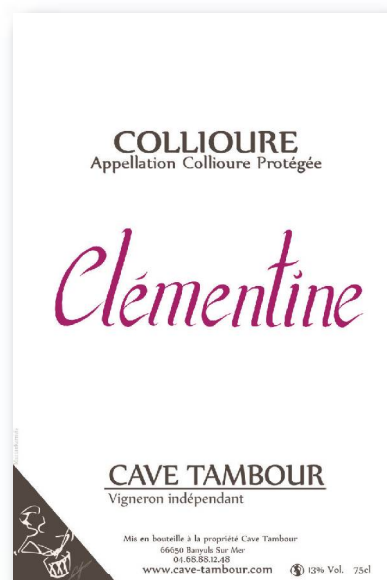
Nez: Pêche, fraise et groseille beaucoup de finesse

Bouche: Ample et élégante sur des notes de fruits rouges, avec une finale franche et ferme à la fois

A boire: dans l'année

### ACCOMPAGNEMENTS

Sardines farcies au basilic, cuisine exotique type curry, paella



## CAVE TAMBOUR

Vigneron indépendant  
Depuis 1920



Rue Charles de Foucault - 66650 Banyuls sur Mer - 04.68.88.12.48 - cavetambour@gmail.com

[www.cave-tambour.com](http://www.cave-tambour.com)