

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

FOLIO

AOP Collioure



CEPAGES / GRAPE VARIETIES

Grenache Gris 90% , Grenache Blanc 10%

TERROIR

schistes/ schist

VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ By Hand

RENDEMENT/YIELD

20 hl/Ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Léger pressurage, débourbage, vinification en barrique à basse température. 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

Alc by vol : 14 %

COUME DEL MAS

3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer

Tél :06 86 81 71 32

philippe@coumedelmas.com - www.coumedelmas.com