



CLOS SAINT SEBASTIEN

COLLIOURE - BANYULS






Collioure blanc - Empreintes

— Terroir :

Sélection des terrasses de schiste brun non mécanisable des parcelles Coume del Mas et Boutou variant de 100 à 200 mètres d'altitude sur des expositions Est - Nord - Est.



— Encépagement :

Assemblage de vieilles vignes complantées et de jeunes vignes de Grenache Gris et Vermentino :

 70% Grenache Gris  15% Grenache blanc  15% Vermentino

— Vendange :


Manuelles en caissettes ajourées de 15 kg.

 Conservation des raisins en chambre froide (2/3 °C)  pendant 24 h pour tri manuel des grappes.

— Vinification :

Pressurage direct en grappe entière suivi d'un léger débourage à froid.

 Fermentation à basse température (14°C) en cuve inox.

 Batonnage des lies durant 1 mois après la fin de la fermentation.

— **Elevage :** Elevage sur lies fines en cuve inox durant 5 mois.

— **Mise en bouteille :** Au clos, 8 mois après les vendanges.

— **Garde :** entre 4 et 5 ans

Dégustation : Grande finesse aromatique où l'on retrouve puissance et complexité, avec un mélange de fruits exotiques, de fruits à chair jaune et d'amandes grillées. Bouche ample et équilibrée avec une belle longueur où s'affirme une structure minérale