



CLOS SAINT SEBASTIEN
COLLIOURE - BANYULS



Banyuls rimage - Empreintes

— Terroir :

Sélection des terrasses de schiste brun non mécanisable des parcelles Seris et Cosprons d'altitude variant de 100 à 250 mètres sur une exposition Sud.

— Encépagement :

Assemblage de vieilles vignes complantées de Grenache Noir :



Grenache Noir

— Vendange :

Manuelles en caissettes ajourées de 15 kg.

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

— Vinification :

🕒 🕒 Macération préfermentaire à froid (5°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve inox et mutage à l'alcool sur grain à mi-fermentation. Macération post-mutage de 3 semaines.

— Elevage : Elevage sur lies fines en foudre durant 6 mois.

— Mise en bouteille : Au clos, 9 mois après les vendanges.

— Garde : Plus de 10 ans.

Dégustation : *Le nez est riche et complexe de fruits rouges et noirs, avec des notes de cacao et d'épices. La bouche onctueuse et suave se structure sur la pureté du fruit, de la fraîcheur et de la gourmandise : fraise, cerise, cassis y sont magnifiés.*