



CLOS SAINT SEBASTIEN

COLLIOURE - BANYULS



## Banyuls tradition - Inspiration Ardente

### — 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 Gris, et Grenache Blanc :



70% Grenache Noir



15% Grenache Gris



15% Grenache Blanc

### — 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 oxydatif en futs de chêne entre 15 et 20 ans.

— **Mise en bouteille :** Au clos, environ 20 ans après les vendanges.

— **Garde :** Plus de 20 ans.

**Dégustation :** Alliance de pruneau, de figue, et de notes de torréfaction, le nez révèle une très belle amplitude aromatique. La bouche, surprenante de fraîcheur, est tout aussi envoûtante avec des notes d'oranges confites, d'épices, de café.