



CLOS SAINT SEBASTIEN

COLLIOURE - BANYULS



Banyuls grand cru - Le Cœur

— 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 :



Grenache Noir



Grenache Gris

— 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 pendant 25 ans.

— **Mise en bouteille** : Au clos, environ 25 ans après les vendanges.

— **Garde** : Plus de 30 ans.

Dégustation : Les notes de rancio s'expriment intensément et précisément au nez : noix, figue, miel, fruits confits, menthol. Le bouquet aromatique du nez se prolonge et s'amplifie en bouche et nous transporte totalement dans l'univers si particulier des vieux Vins Doux Naturels millésimés. Ample, suave, profond, intense, ce vin est doté d'un équilibre surprenant et envoûtant pour son âge, entre fraîcheur et concentration extrême.