



CLOS SAINT SEBASTIEN

COLLIOURE - BANYULS



Collioure blanc - Inspiration Minérale

— Terroir :

Sélection des terrasses de schiste brun non mécanisable de la parcelle « Escoumes » d'altitude variant de 400 à 450 mètres sur une exposition Nord.

— Encépagement :

Assemblage de vieilles vignes complantées de Grenache Gris et Grenache Blanc :



Grenache Gris



Grenache blanc

— Vendange :

Manuelle 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) sous bois dans des demi-muids (600l).

⌚ Batonnage des lies durant 2 mois après la fin de la fermentation.

— Elevage : Elevage sur lies fines en demi-muids durant 9 mois.

— Mise en bouteille : Au clos, 11 mois après les vendanges.

— Garde : Entre 8 et 10 ans

Dégustation : *Un nez complexe, subtil et iodé qui développe des effluves d'oseille et de camomille. La bouche est dotée d'une belle tension où se combinent avec beaucoup d'élégance des arômes de mirabelle, d'herbes aromatiques pour laisser place dans la longueur à une finale saline et iodée, travaillée sur la pureté.*