



CLOS SAINT SEBASTIEN

COLLIOURE - BANYULS



Collioure rosé - Empreintes

— Terroir :

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

— Encépagement :

Assemblage de jeunes vignes de Grenache Noir et Syrah :



Grenache Noir



Syrah

— 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 de la vendange égrappée et foulée suivi d'un léger débourbage à froid.

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

— **Elevage :** Elevage sur lies fines en cuve inox durant 3 mois.

— **Mise en bouteille :** Au clos, 6 mois après les vendanges.

— **Garde :** Entre 2 et 3 ans

Dégustation : Doté au nez et en bouche d'un parfait équilibre entre fraîcheur, structure et minéralité, ce rosé présente des arômes subtils et intenses d'agrumes et de fleurs blanches en lui conférant un côté charmeur, léger et aérien.