



CLOS SAINT SEBASTIEN
COLLIOURE - BANYULS



Collioure rouge - Empreintes

— Terroir :

Sélection des terrasses de schiste brun non mécanisable des parcelles Xatard, Boutou et Coume del mas d'altitude variant de 100 à 250 mètres sur des expositions Est - Nord/ Est, Nord / Ouest

— Encépagement :

Assemblage de vieilles vignes complantées de Grenache Noir et Carignan :



Grenache Noir



Carignan

— 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 macération de 3 semaines. Macération post fermentaire à chaud pendant 3 jours (28°C)

— **Elevage :** Elevage sur lies fines en cuve inox et en foudre durant 9 mois.

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

— **Garde :** Entre 4 et 5 ans

Dégustation : *Expressif et harmonieux, le nez présente une belle intensité de fruits rouges (cassis, mures, myrtilles) avec quelques notes chocolatées. La bouche confirme ses arômes avec un vin plein, riche, dense et un équilibre entre la structure tannique puissante et une pointe de fraîcheur remarquable.*