



CLOS SAINT SEBASTIEN
COLLIOURE - BANYULS



Collioure rouge - Inspiration Céleste

— 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 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 foudre durant 1 an.

— Mise en bouteille : Au clos, 13 mois après les vendanges.

— Garde : Entre 8 et 10 ans

Dégustation : *Le nez est expressif et charmeur avec un fruit dense et complexe complété de note de sous bois et de torréfaction. L'attaque en bouche est nette et ample avec des notes de grillé et de cacao, et de fruit noirs. Une belle longueur donne de la virilité au vin sans excès et se conclut sur une finale explosive d'arôme.*