



CLOS SAINT SEBASTIEN

COLLIOURE - BANYULS



## Collioure rouge - Inspiration Marine

### — Terroir :

Sélection des terrasses de schiste brun non mécanisable de la parcelle Tancada d'altitude variant de 0 à 50 mètres sur une exposition Est.

### — Encépagement :

Assemblage de vignes (25 ans) de Mourvèdre et de Grenache :



### — 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 10 et 12 ans

**Dégustation :** *Le nez est ample, où se découvre un fruité dense avec des arômes de cerise confite et de réglisse. En bouche, les notes de confiture de griotte, de fève de cacao et de figue se succèdent pour laisser place à une fraîcheur saline en finale. Cette touche iodée donne au vin une sensation de fraîcheur caractéristique remarquable de cette cuvée.*