



CLOS SAINT SEBASTIEN

COLLIOURE - BANYULS



Collioure rouge - Le Clos

— Terroir :

Sélection des terrasses de schiste brun non mécanisable – Choix de terroir en fonction du millésime

— Encépagement :

Assemblage de vieilles vignes (25 ans) de Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre :



Grenache



Mourvèdre



Carignan



Syrah

— Vendange :

Manuelle 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 12 et 15 ans

Dégustation : « Ce vin provient d'un travail incroyable sur les pentes de schiste escarpées qui bordent la Mer Méditerranée. C'est un assemblage des 4 cépages traditionnels du sud de la France. Pur, élégant, harmonieux avec des magnifiques notes de framboises, de réglisse et de fleurs de printemps, c'est un vin puissant, structuré aux tanins mûrs et polis. Je l'adore. »
Jeb Dunnuck, Wine Advocate 2017.