



CLOS SAINT SEBASTIEN

COLLIOURE - BANYULS



Banyuls blanc - Empreintes

— Terroir :

Sélection des terrasses de schiste brun non mécanisable des parcelles Seris et Cosprons d'altitude variant de 100 à 250 mètres sur une exposition Sud.

— Encépagement :

Assemblage de vieilles vignes complantées de Grenache Blanc, Grenache Gris et Muscat d'Alexandrie :



Grenache Gris



Grenache blanc



Muscat d'Alexandrie

— 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. Mutage à l'alcool sur jus à mi fermentation.

— Elevage : Elevage sur lies fines en cuve inox durant 6 mois.

— Mise en bouteille : Au clos, 9 mois après les vendanges.

— Garde : Plus de 10 ans.

Dégustation : Avec des arômes de fleur de tilleul, d'acacia, de citronnelle et de clémentine, le nez, frais et élégant, est d'une rare complexité. La mangue et les fruits exotiques dominent et explosent en bouche pour laisser place à une finale mielleuse et d'une extrême longueur.