

OCCITANI



DOMAINE SAINT THOMAS



Cépages

100% Grenache Gris

Sol

Schiste dégradé en terrasse

Age des Vignes et localisation

70 ans – Vieilles vignes

Terroir d'appellation AOP Collioure, cru du Roussillon

Histoire

Installée sur les terrasses de schistes du cru Collioure depuis 70 ans, cette vigne, propriété des 2 avocats, offre un fruit d'une rare qualité.

« De l'histoire à la légende, il n'y a que le souffle du vent sur la chandelle de la raison »

Vinification

Récolte manuelle en caisse de 9 Kg. Un passage en chambre froide est nécessaire pour descendre la température de la vendange à 7°C afin de préserver la fraîcheur des arômes. Pressurage de la vendange entière avant une fermentation lente sur lies fines en barriques neuves de 500L pendant 2 semaines tout en protégeant au maximum de l'oxydation des jus. Enfin le vin est élevé avec un batonnage hebdomadaire pendant 6 mois dans les mêmes fûts.

Notes de dégustation

Le nez est élégant et complexe avec ses arômes de fruits mûrs. La bouche est charnue, ronde, longue, et le Grenache Noir exprime ici toute sa puissance avec des saveurs de fruits rouges, de réglisse et quelques notes discrètes de caramel et de vanille.

Potentiel de garde : 3 à 8 ans

Température de service : 16°C

@occitaniwines

LES VINS OCCITANI™ INC.