

DOMAINE SAINT THOMAS

AOP- Côtes du Roussillon

Élevé en fûts de chêne

« Cuvée Louis Olivé »



Cépages

60% Syrah et 40% Grenache

Sol

Argilo-caillouteux

Age des Vignes et localisation

40 ans

Terroir AOP Côtes du Roussillon,
Cabestany

Vinification

Récolte égrappée puis pressée directement avant une fermentation lente à température contrôlée (25°) en cuves inox. Macération traditionnelle pendant 15 jours sous marc.

Le vin est élevé en barriques de chêne français de 500L pendant 1 an.

Température de service 18°C
(température ambiante)

Notes de dégustation

Au nez se dégagent des arômes de petits fruits noirs sublimés par des notes vanillées et boisées.

La bouche est souple, tendre avec un volume tout en rondeur où se mêlent la mure, le cassis et les épices douces.

Suggestions d'accompagnement

Une côte de bœuf saisie dans une noix de beurre ou un camembert fondu

Potentiel de garde : 7 ans