

DOMAINE SAINT THOMAS

Grenache – Mourvèdre

« Collioure Rouge »



Cépages

60% Grenache Noir – 40% Mourvèdre

Sol

Schistes dégradés en terrasses

Age des Vignes et localisation : 30 ans

Terroir AOC Collioure exposé Nord-Ouest – 3 parcelles de 0.70ha chacune

Vinification

Récolte en double vendange en caissettes de 10Kg 3 semaines après un premier passage pour les rosés. Récolte à pleine maturité des raisins restants sur chaque pied de vigne.

Passage en chambre froide 48h. Egrappage et fermentation de chaque cépage, séparément, en cuve inox thermorégulée remontage quotidien. Fermentation sous marc pendant 15 jours.

Température de service : 18°C

Notes de dégustation

Collioure moderne et innovant, tout en finesse sur des arômes prononcés de fruits des bois. La bouche est délicate et élégante, toute en rondeur.

Vigne encerclée de forêt de chêne liège où les écosystèmes ultra protégés permettent de produire des raisins avec un minimum d'intervention humaine. Ce même liège est récolté pour la fabrication des bouchons qui servent à boucher ce vin.