

OCCITANI



Furbury

DOMAINE SAINT THOMAS



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

Maître Dupond-Moretti, de la robe d'avocat à la robe du vin ...

Le plus célèbre des avocats français, compagnon de l'artiste Québécoise, Isabelle Boulay, produit depuis 2014 son propre vin en partenariat avec le domaine Saint Thomas.

Maître Eric Dupond-Moretti et son ami Maître Olivier Martins, passionnés de vins et avocats de renom offrent un hommage à leur mentor et ami feu Me Furbury à travers deux cuvées d'exception qui portent son nom.

C'est en se baladant sur les hauteurs de Collioure qu'ils décident d'investir, avec son ami maître Martins, sur

une parcelle de 3ha du Cru AOC Collioure, en Roussillon. "Ils sont tombés amoureux du site" explique

Laurence Savoldelli, vigneronne du Domaine.

La vigne, construite en terrasse ouverte et caractéristique de l'époustouflante Côte vermeille, est un véritable amphithéâtre sur la Mer qui accuse un dénivelé de plus de 150 mètres. La vue est à couper le souffle et les vignes témoignent de l'excellence du Cru.

OCCITANI



DOMAINE SAINT THOMAS



FURBURY 2015

Cépages

90% Grenache noir et 10% Carignan

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 à maturité optimale en caisses 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. L'égrappage est manuel avant une fermentation lente en barrique neuve de 500L pendant 4 semaines. Pigeage quotidien pendant 6 semaines. Enfin, après un coulage et pressurage doux le vin est élevé dans les mêmes barriques pendant 1 an.

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 : 7 à 10 ans

Code SAQ : 13893741

Température de service : 18°C

@occitaniwines

LES VINS OCCITANI™ INC.

OCCITANI



DOMAINE SAINT THOMAS



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

FURBURY 2015

Caisse Prestige Bois 6 Bouteilles :

Particuliers : 77.00\$ x 6

(Taxes et frais d'agence inclus)

