

OCCITANI



DOMAINE SAINT THOMAS



Cépages

90% Grenache noir et 10% Carignan

Sol

Schiste dégradé en terrasse

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

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.

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 : 13650580

Température de service : 18°C

@occitaniwines

LES VINS OCCITANI™ INC.