



Wijnfiche

Clos Saint Sebastien – Inspiration Minérale Blanc | AOP Collioure Frankrijk (ROUSSILLON) – 2023

Domein

Clos Saint Sebastien

Een eerder "jong" domein, opgericht in 2007 door 2 gepassioneerde wijnliefhebbers: Jacques Pirou, een karaktervolle man uit de scheepvaart en Romuald Peronne de kleinzoon van Roussillon wijnbouwers. Het idyllisch domein in Banyuls-sur-Mer werd in 2020 ook gecertificeerd met een "Level 3 High Environmental" certificaat. Deze hebben ze te danken aan hun jarenlange inzet voor biodiversiteit, fertiliteit management en ecologische irrigatie.

Vinificatie

De druiven worden in hun geheel zacht geperst, waarna het sap licht wordt geklaard door koude bezinking.

De vergisting verloopt langzaam op lage temperatuur (14°C) in houten vaten van 600 liter.

Na de gisting rijpt de wijn nog twee maanden op zijn fijne lie, waarbij regelmatig wordt geroerd voor extra diepgang en complexiteit.

Smaak

De neus is complex, subtiel en licht ziltig, met verfijnde aroma's van zuring en kamille.

In de mond presenteert de wijn een mooie spanning en elegantie, met smaken van mirabelpruim en aromatische kruiden.

De afdronk is lang, zuiver en mineraal, met een zilte, bijna jodiumachtige toets die de finesse van de wijn benadrukt.

Gerechten

Sint-Jacobsvruchten - gebakken | Thaise keuken | Tarbot met saffraansaus | Tajine

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Grenache Gris (90%), Carignan blanc (10%)

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

