

Clos Saint Sebastien – Inspiration Céleste Rouge | AOP Collioure France (ROUSSILLON) – 2018

Domaine

Clos Saint Sebastien

Un domaine plutôt "jeune", fondé en 2007 par 2 passionnés de vin : Jacques Pirou, homme de caractère issu du monde maritime et Romuald Peronne, petit-fils de vignerons de Roussillon. Le domaine idyllique de Banyuls-sur-Mer a également été certifié en 2020 avec un certificat "Haut niveau environnemental" de niveau 3. Ils doivent cela à leur engagement de longue date en faveur de la biodiversité, de la gestion de la fertilité et de l'irrigation écologique.

Vinification

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid avec remontages ou pigeages 2 fois par jour. Macération de 4 à 5 semaines en cuve inox. Vieillessement : 1 an sur lies fines en foudres.

Dégustation

Le nez est expressif et charmeur avec un fruit dense et complexe complété de note de sous bois et de torréfaction. L'attaque en bouche est nette et ample avec des notes de grillé et de cacao, et de fruit noirs. Une belle longueur donne de la virilité au vin sans excès et se conclut sur une finale explosive d'arôme.

Mets adaptées

Vin plaisir | Gibier - ragoût | Filet de porc - mariné | Cuisine asiatique

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Grenache Noir (90%), Carignan (10%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 17-18°C

Profil de goût: Complexe et généreux

