Wijnfiche

Clos Saint Sebastien - Inspiration Céleste Rouge | AOP Collioure France (ROUSSILLON) — 2022

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 Rousillon. 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

Vinificatie: Koude maceratie voor de gisting, met tweemaal per dag overpompen of onderdompelen. Maceratie gedurende een 4 tot 5 weken in roestvrijstalen vaten. Rijping: Eén jaar op fijne droesem in grote houten vaten.

Dégustation

Un nez expressif et séduisant, d'une grande complexité aromatique, mêlant des notes de fruits mûrs, de sous-bois et de grillé. Belle attaque en bouche, ample et généreuse. On y retrouve des arômes de cacao et de fruits noirs. La finale est longue et racée, avec de la puissance, mais sans excès.

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

