Wijnfiche

Clos Saint Sebastien - Inspiration Minérale Blanc | AOP Collioure France (ROUSSILLON) — 2023

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

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Coquilles St. Jaqcues | Cuisine Thaïlandaise | Filets de turbot sauce safranée | Tajine

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Grenache Gris (90%), Carignan blanc (10%)
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

