

## Clos Saint Sébastien - Empreintes 2018 - AOP Collioure blanc



**Cuvée**  
Empreintes  
**Appellation**  
Collioure  
**Millésime**  
2018

[Commandez en ligne](#)

Le **Domaine Saint Sébastien** a pour objectif principal d'élaborer des vins de qualité dans le respect des traditions et du savoir faire des générations précédentes tout en s'appuyant sur les techniques et les connaissances agronomiques et oenologiques actuelles. Cet objectif est atteint par la recherche permanente de l'expression de la singularité de notre terroir de schiste et de notre cépage emblématique, le grenache. De ce fait, toutes les cuvées sont élaborées à partir d'un « vieux vignoble » en terrasses de pierre sèche, non mécanisable, pour une surface de 14 hectares de vigne.

### **Terroir**

Terrasses de schistes

### **Cépages**

Grenache Gris 90 % - Grenache Blanc 10 %

### **Vinification**

Vendange manuelle. Elaboration par pressurage direct dès l'arrivée des raisins. Vinification à basse température (inférieure à 15°C). 1/3 du volume est vinifié directement en fût de chêne (1 vin) avec batonnage quotidien durant 15 jours après la fin de la fermentation alcoolique.

### **Dégustation**

Grande finesse aromatique où l'on retrouve puissance et complexité, avec un mélange de fruits exotiques, de fruits à chair jaune et d'amandes grillées. Sa bouche est ample et équilibrée. Belle longueur en bouche où s'affirme une structure minérale.

### **Consommation**

fruits de mer, crustacés, poissons grillés à la planxa.

### **Elevage**

6 mois en fût de chêne de 1 vin (1/3) et en cuve (2/3)

### **Mot du caviste**

Très belle typicité, avec beaucoup de classe et de finesse...



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/906>