

DOMAINE SAINT THOMAS

100% Grenache Gris

« Collioure Blanc »



Cépages

100% Grenache Gris

Sol

Schistes dégradés en terrasses

Exposition Nord-Ouest

Age des Vignes et localisation

50 ans

Terroir AOC Collioure exposé Nord-Est

Vinification

Récolte uniquement à l'aube pour préserver la fraîcheur et la qualité de nos raisins en caissettes de 9Kg. Passage en chambre froide 48h, suivi d'un pressurage délicat direct de la grappe entière. 24 à 48h de débourage à froid et fermentation en cuve inox thermorégulée.

Température de service : 10°

Notes de dégustation

Le nez évoque des notes minérales puissantes et des arômes de fruits frais.

C'est un vin gourmand en bouche qui se révèle sur une finale iodée rappelant la beauté de son terroir.

Vigne encerclée de forêt de chêne liège où les écosystèmes ultra protégés permettent de produire des raisins avec un minimum d'intervention humaine. Ce même liège est récolté pour la fabrication des bouchons qui servent à boucher ce vin.