

# DOMAINE SAINT THOMAS

Grenache – Mourvèdre

## « Collioure Rosé »



### Cépages

60% Grenache Noir – 40% Mourvèdre

### Sol

Schistes dégradés en terrasses

### Age des Vignes et localisation

30 ans

Terroir AOC Collioure exposé Nord-Ouest – 3 parcelles de 0.70ha chacune

### Vinification

Récolte en double vendange en caissettes de 9Kg : 3 à 4 semaines avant les rouges, dès le mois d'août. Eclaircissement de chaque pied de vigne de 30 à 50 % pour élaborer le rosé

Passage en chambre froide 48h, suivi d'un pressurage délicat direct de la grappe entière. 24 à 48h de débouillage à froid et fermentation en cuve inox thermorégulée.

Température de service : 10-12°C

### Notes de dégustation

Rosé gastronomique dont le nez évoque des notes subtiles de Framboise et Marra des bois

C'est un vin gourmand et frais en bouche qui se révèle sur une finale fruitée rappelant le soleil d

e son terroir.

Vigne encerclée de forêt de chênes liège où les écosystèmes ultras 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.