

DOMAINE SAINT THOMAS

Grenache – Mourvèdre – Syrah -
Carignan

« Collioure Sans Soufre »



Cépages

Grenache 40% - Carignan 20% - Syrah
20% - Mourvèdre 20%

Sol

Schistes dégradés en terrasses

Age des Vignes et

localisation : 50 ans

Terroir AOC Collioure exposé Nord-
Ouest

Vinification

Récolte en double vendange en caissettes de 9Kg
3 à 4 semaines après un premier passage pour les
rosés. Récolte à pleine maturité des raisins
restants sur chaque pied de vigne.

Passage en chambre froide 48h. Egrappage et
fermentation de chaque cépage, séparément, en
cuve inox thermorégulée remontage quotidien.
Fermentation sous marc pendant 15 jours.

Température de service : 18°C

Notes de dégustation

Collioure moderne et innovant, tout en finesse sur
des arômes prononcés de fruits des bois. La
bouche est délicate et élégante, toute en rondeur.

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.