

# DOMAINE SAINT THOMAS

AOP- Collioure Blanc

## « Cuvée Furbury »



### Cépages

100% Grenache gris

### Sol

Schiste dégradé en terrasse

Exposition nord est

### Age des Vignes et localisation

80 ans – Vieilles Vignes

Terroir d'appellation AOP Collioure, cru  
du Roussillon

### Vinification

Récolte manuelle en caisse de 9 Kg. Un passage en chambre froide est nécessaire pour descendre la température de la vendange à 7°C afin de préserver la fraîcheur des arômes.

Pressurage de la vendange entière avant une fermentation intégrale en barrique 500L neuves pour 1/3 et barrique de 2 ans pour 2/3 du cheptel. Enfin le vin est élevé avec un batonnage hebdomadaire pendant 6 mois dans les mêmes fûts.

Température de service : 18°C

### Notes de dégustation

Le nez est complexe avec ses arômes d'agrumes et de pêche blanche.

En bouche s'expriment toute la fraîcheur de l'air iodé des embruns, la minéralité des terrasses de schistes, avec quelques notes toastées. Les arômes sont complexes et longs en bouche.