

# DOMAINE SAINT THOMAS

AOP- Collioure Rouge

## « Cuvée Furbury »



### Cépages

90% Grenache noir et 10% Carignan

### 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 à maturité optimale en caisses  
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.

L'égrappage est manuel avant une fermentation  
lente en barrique neuve de 500L à basse  
température. Une extraction sous marc est étalée  
sur 5 à 6 semaines

Enfin, après un coulage et pressurage doux le vin  
est élevé dans les mêmes barriques environ 12  
mois.

Température de service : 18-20°C

### Notes de dégustation

Le nez est élégant et complexe avec ses  
arômes de fruits mûrs.

La bouche est charnue, ronde, longue, et le  
Grenache Noir exprime ici toute sa puissance  
avec des saveurs de fruits rouges, de réglisse et  
quelques notes discrètes de caramel et de  
vanille.