



pdf.fiche.page-title

## **Clos Saint Sebastien – Inspiration Céleste Rouge | AOP Collioure France (ROUSSILLON) – 2022**

### **Domaine**

#### **Clos Saint Sebastien**

Un domaine plutôt "jeune", fondé en 2007 par 2 passionnés de vin : Jacques Pirou, homme de caractère issu du monde maritime et Romuald Peronne, petit-fils de vignerons de Roussillon. Le domaine idyllique de Banyuls-sur-Mer a également été certifié en 2020 avec un certificat " Haut niveau environnemental " de niveau 3. Ils doivent cela à leur engagement de longue date en faveur de la biodiversité, de la gestion de la fertilité et de l'irrigation écologique.

### **Vinification**

Vinification: Koude maceratie voor de gisting, met tweemaal per dag overpompen of onderdompelen. Maceratie gedurende een 4 tot 5 weken in roestvrijstalen vaten. Rijping: Eén jaar op fijne droesem in grote houten vaten.

### **Dégustation**

Een expressieve en charmante neus met een hoge complexiteit aan fruitaroma's, aangevuld met kreupelhout en gegrilde toetsen. Mooie aanzet in de mond. Vol met aroma's van cacao en zwart fruit. Een lange, viriele afdrank, zonder overdaad.

### **Mets adaptées**

Vin plaisir | Gibier - ragoût | Filet de porc - mariné | Cuisine asiatique

### **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Grenache Noir (90%), Carignan (10%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 17-18°C

Profil de goût: Complexe et généreux

