



# AOP COLLIOURES

Domaine Saint Sébastien

Empreintes



Cépages : Grenache noir 90%, Carignan 10%

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid pendant 48 heures.

Fermentation à température maîtrisée entre 23 et 28°C.  
Remontage quotidien. Macération 20 jours

Elevage: 1 an en fût de chêne (1/3 de la cuvée)  
et en cuve (2/3)

Titre alcoométrique : 14% Vol.

## Dégustation :

Arômes de fruits rouges mûrs avec quelques notes animales et une touche de cuirs.  
En bouche, il est souple, gouleyant et fruité.

## Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce ou de fromages.