



— D O M A I N E —
SAINT THOMAS

Depuis 2005

FICHE TECHNIQUE



GAMME DOUCEURS

L'AMOUREUSE

AOP BANYULS BLANC

CEPAGES

Grenache Gris (100%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Schistes bleus et gris dégradés, exposition Nord et Nord-Ouest

Âge moyen des vignes – 50 ans

Vignes plantées en terrasses, taillées en gobelet, travaillées intégralement à la main

VENDANGES ET VINIFICATION

Récolte manuelle en caissettes de 10kg - Raisins à maturité élevée avec un taux de sucre naturel important

Mise en chambre froide 24 à 48h

Pressurage direct avec séparation des jus par qualité (acidité, couleur, dégustation) et mise en cuve inox thermorégulée

Début de fermentation lente à basse température (15°C)

Mutage sur jus à l'alcool vinique selon la méthode traditionnelle d'Arnaud de Villeneuve pour stopper la fermentation

Six mois d'élevage en cuve inox et mise en bouteille au printemps

DEGUSTATION

Nez – Floral, arômes de pêche blanche juteuse, de confiture de melon vanillée

Bouche – Opulante, sans retenue, sa sucrosité et sa fraîcheur apporte équilibre et légèreté

Service – 10°C

Accords – Apéritif, salade de fruits de saisons, tarte citron meringuée



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020

DOMAINE SAIN THOMAS, 66700 ARGELES SUR MER

+33 06 12 64 57 87 - +33 06 13 90 27 62

contact@domaine-st-thomas.com