

# Banyuls

## AOP Banyuls Rimage

rouge  
red



### LE CÉPAGE

Grenache noir.

### LE TERROIR

Vignobles en terrasses sur micaschistes anciens de l'ère primaire.

### LES VENDANGES

La récolte est faite manuellement, les raisins sont vendangés très mûrs.

### LA VINIFICATION

La vendange est égrappée et foulée. La macération est longue, avec un mutage sur grains pour favoriser l'extraction des arômes et des tanins.

### L'ÉLEVAGE

Le vin est élevé de 8 mois en cuves en milieu réducteur. Après la mise en bouteille et avant commercialisation, un nouvel élevage de 3 mois est réalisé.

### LA DÉGUSTATION

**Robe :** de grenat foncé à acajou selon l'âge.

**Nez :** puissant, balançant entre les fruits noirs et les petits fruits rouges qui lui apportent une belle fraîcheur, subtilement relevé par des notes de cacao.

**Bouche :** somptueux équilibre entre la puissance solaire du vin et sa finesse de tanins. Grande persistance avec une douceur qui se déploie tout en gourmandise.

**Avec ce vin nous avons aimé :**  
gâteaux au chocolat et desserts.

**Température de dégustation :** 12 °C.

**La garde :** plus de 5 ans.

### GRAPE VARIETY

Grenache Noir.

### TERROIR

Terraced vineyards on old mica-schist from the Primary era.

### HARVEST

The crop is hand-harvested when grapes are very ripe.

### VINIFICATION

The grapes are destemmed and crushed. The maceration is long with an addition of alcohol to favour the extraction of aromas and tannins.

### MATURING

The wine is aged for 8 months in vat in a reducing environment. After bottling, and before its release for sale, the wine undergoes another 3 months' ageing.

### TASTING

**Colour:** from garnet red to mahogany according to the age.

**Nose:** powerful, shifting between black fruit and red berries, giving it a lovely freshness, subtly complemented by notes of cocoa.

**Palate:** sumptuous balance between the solar strength of the wine and the fineness of its tannins. It has a great persistency with sweetness which develops greedily.

**Recommended food pairing:**  
chocolate cakes and desserts.

**Serving temperature:** 12°C.

**Ageing potential:** over 5 years.



DOMAINE DE  
**BILA-HAUT**