Banyuls



AOP Banyuls Rimage



LES CÉPAGES

Macabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris, Muscat.

LE TERROIR

Schistes brun métamorphisés.

LES VENDANGES

Vendange manuelle à maturité optimale.

LA VINIFICATION

Pressurage en grappe entière puis mutage sur moût (ajoût d'alcool de vin) en cours de fermentation pour stopper cette dernière.

L'ÉLEVAGE

Elevage en foudre plein, en milieu réducteur.

LA DÉGUSTATION

Robe : tuilée, reflets orangés légèrement cuivrés.

Nez : arômes d'épices douces, de vanille, zeste d'orange confite et de cédrat. Nez très fin, délicat et complexe avec des notes de fève de topka

Bouche : crémeuse et pâtissière avec des notes de fruits confits. Belle finesse et élégance en bouche.

Avec ce vin nous avons aimé:

Pêches blanches à la verveine.

GRAPE VARIETIES

Macabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris, Muscat.

TERROIR

Metamorphic brown schists.

HARVEST

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

VINIFICATION

Whole bunch pressing then addition of pure alcohol on the must during fermentation in order to stop it.

MATURING

In full tun under reductive conditions.

TASTING

Colour: *tile red* , *orange hues with lovely bronze highlights.*

Nose: notes of sweet spices, vanilla, candied orange peel and citron. These notes are fine and delicate.

Palate: elegant and creamy with aromas of candied fruit.

Recommended food pairing:

White peaches with verbena.

