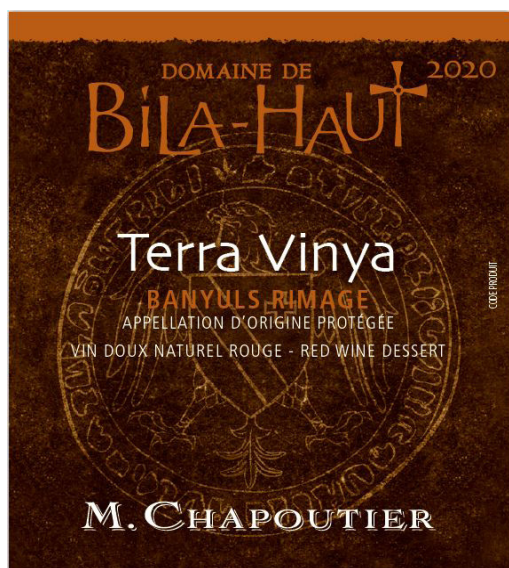


Banyuls

AOP Banyuls Rimage

rouge
red



LE CÉPAGE

Grenache noir.

LE TERROIR

Les coteaux sont issus de sols très anciens de schistes peu profonds et très pauvres.

LES VENDANGES

La vendange est manuelle. Les raisins sont vendangés très mûrs avec un potentiel de plus de 15 % d'alcool.

LA VINIFICATION

Les grappes sont égrappées et foulées. La macération est longue, pour favoriser le développement des arômes et l'extraction 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 : Belle couleur rouge grenat intense.

Nez : Arômes complexes de fruits (griotte sur-mûrie) et de fleurs (violette), quelques touches d'épices (cannelle) marqués par une note atypique iodée.

Bouche : dominée par la fraîcheur avec un bel équilibre entre sucre, alcool et acidité. Structure tannique suave caractéristique de ce Terroir de schistes. Notes minérales et salines sur la finale.

Avec ce vin nous avons aimé :

Soupe froide de chocolat et brioche toastée.

Température de dégustation : 17-18 °C

La garde : plus de 5 ans.

GRAPE VARIETY

Grenache Noir.

TERROIR

The hillsides are made up of very old and very poor shallow schist soil.

HARVEST

The harvest is carried out by hand. The grapes are picked when very ripe with over 15% potential alcohol

VINIFICATION

The bunches are de-stemmed and crushed. A long maceration is carried out to encourage the development of the aromas and the extraction of the tannins.

MATURING

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

TASTING

Colour: Lovely intense garnet red hue according to the age.

Nose: Complex aromas of fruit (overripe Morello cherries) and flowers (violets), some touches of spice (cinnamon) with an unusual hint of iodine.

Palate: Showing great freshness with a nice balance between sugar, alcohol and acidity. Soft tannic structure characteristic of this schist terroir. Mineral and saline notes on the finish.

Recommended food pairing:

Cold chocolate fondu with toasted brioche

Serving temperature: 17-18 °C.

Ageing potential: over 5 years.

