



Banyuls “Terra Vinya”

Le cépage

100 % Grenache.

Grape variety

100% Grenache.

Le sol

Les coteaux se trouvent sur des sols très anciens de schistes de l'ère primaire peu profonds et très pauvres.

Soil

The slopes are located on very old schisty soils from the Primary Era. They are shallow and very poor.

Les vendanges

La récolte est faite manuellement, les raisins sont vendangés très mûrs avec un potentiel de plus de 15 % d'alcool.

Harvest

Grapes are hand-harvested when they are very ripe with a natural alcohol content above 15%.

La vinification

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

Vinification

The crop is destemmed and crushed. The fermentation is long (more than one month) with the addition of alcohol on the must in order to favour the extraction of aromas and tannins.

L'élevage

En fûts de chêne pendant 16 mois.

Maturing

The wine is aged in oak casks for 16 months.

La dégustation

Robe : robe grenat intense.

Nez : arômes de fruits cuits, de cacao, nez très intense.

Bouche : équilibre parfait entre l'alcool et la sucrosité. Grande persistance.

Tasting

Colour: intense garnet-red.

Nose: stewed fruits and cocoa aromas, very intense nose.

Palate: perfect balance between alcohol and sugar. Long persistency.

