

Baillaury 2009

Banyuls Grand Cru Appellation d'Origine Protégée



Terroir

Le Vignoble du cru Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre Pyrénées et Méditerranée. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière pays.

Le vignoble d'origine de cette cuvée est composé de vieilles vignes complantées de Grenache noir et gris. L'expression recherchée est celle des Banyuls traditionnels, d'expression authentique, marqués par l'élégance minérale propre à ce terroir de schiste.



Cépages

Grenache Noir : 100 %

Rendement à l'hectare : 22 hl



Vinification : équilibre demi-doux

Vendanges en septembre 2009. Raisins égrappés et foulés. Macération sur grains de 20 jours après mutage.

Élevage en milieu oxydatif

En cuve et foudre de chêne jusqu'à la mise en bouteilles en avril 2017.



Dégustation

Robe : Brun fauve aux reflets acajou, frange tirant sur le jaune.

Nez : Premier nez de caramel au lait et de figue sèche. L'agitation le rend encore plus gourmand sur le chocolat chaud aux notes de poivre noir.

Bouche : Structurée, ample et racée aux saveurs de griottes confites, d'épices orientales et de feuille de tabac.



Alliances Gastronomiques

Conseil du maître de chai : Ouverture de la bouteille 30 minutes avant le service pour révéler et exalter au mieux ses arômes.

Ce Banyuls Grand Cru au caractère de force et de douceur, est idéal à l'apéritif ou sur un foie gras au cacao. Sa puissance saura aussi accompagner un fromage affiné et son élégance ravira sur un dessert au chocolat ou une belle brioche.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	1,0264
Alcool acquis %vol	16°37
Alcool Total %vol	22°45
Sucres (glucose+fructose) en g/l	103,40
pH	3,31
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,90
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,42
SO ₂ Total en mg/l	112

* analyses réalisées en avril 2017