

Cuvée Joseph Nadal 2004

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.

Pour cette cuvée, nous sélectionnons de vieilles vignes très ensoleillées, exposées est/sud-est, sur des sols de schistes maigres, érodés et peu fertiles.



Cépages

Grenache Noir : 100 %

Rendement à l'hectare : 20 hl



Vinification : équilibre sec

Vendanges fin septembre 2004. Raisins foulés et partiellement égrappés. Mutage sur grain, pratiqué tardivement pour obtenir l'équilibre sec recherché. Longue macération de 18 jours après mutage.

Élevage en milieu oxydatif

Près de 8 ans en foudre de chêne, puis affinage en bouteilles en cave souterraine à température régulée.

Mise en bouteilles en décembre 2013.



Dégustation

Robe : Brun fauve à la frange jaune « iode », quelques reflets acajou persistent.

Nez : De café, de cire encaustique et de thym. L'agitation révèle le pralin, le café torréfié puis s'envole vers des notes plus volatiles rappelant le cacao et le sous-bois.

Bouche : Racée avec beaucoup d'allonge, la tendance aromatique est le pralin, le sous-bois et le café avec des notes de réglisse en finale.



Alliances Gastronomiques

Ce Banyuls Grand Cru racé de type sec, accompagne les gibiers et les viandes en sauce, le fromage de chèvre et de brebis ainsi que les fromages bleus de vache. Servir à 13°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	1,0093
Alcool acquis %vol	18°45
Alcool Total %vol	22°10
Sucres (glucose+fructose) en g/l	61,50
pH	3,31
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	4,15
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,42
SO ₂ Total en mg/l	<100

* analyses réalisées en décembre 2013