

Hélyos 2005

Banyuls Rimage 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.

Cette cuvée, élaborée par la Cave de l'Abbé Rous sous la direction du Docteur Alain Raynaud, est issue d'une très stricte sélection de parcelles. Sur 900 hectares exploités, seulement 7, à très fort potentiel qualitatif, ont été retenus.



Cépages

Grenache Noir : 100 %

Rendement à l'hectare : 21 hl



Vinification : équilibre doux

Vendanges manuelles avec tri sélectif sur les parcelles début octobre 2005.

Mutage sur grains à l'alcool vinique neutre. Macération sous alcool de 20 jours avec remontage quotidien.

Élevage en milieu réducteur

Mise en fûts de chêne de un vin fin novembre 2005. Pendant 2 mois et demi, les lies ont été quotidiennement remise en suspension par système oxoline puis 1 fois par semaine à partir du mois de janvier. Mise en bouteilles en septembre 2006.



Dégustation

Robe : Noir intense, franges rouges soutenues.

Nez : Subtil et délicat sur la cerise bigarreaux et la mûre. À l'agitation, affirmation de la puissance su des notes mentholées, vanillées, épicées.

Bouche : Attaque très ample. Le vin se révèle très puissant et très harmonieux. Finale de cassonade prolongeant longuement le plaisir.



Alliances Gastronomiques

Ce vin est surprenant sur un pavé de thon en croûte de poivre. Très séduisant et onctueux, il se déguste seul en fin de repas ou en accompagnement de desserts au chocolat.

A déguster entre 12-14°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	1,032
Alcool acquis %vol	17°38
Alcool Total %vol	24°15
Sucres (glucose+fructose) en g/l	115
pH	3,68
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,00
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,34
SO ₂ Total en mg/l	88

* analyses réalisées en janvier 2009