

## Banyuls Rimage Mise Tardive 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.

Les vins de la gamme Cornet & Cie ont en commun une expression aromatique pure et intense. Les parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées avec une grande exigence et parce qu'elles présentent des caractéristiques comparables (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire) afin de donner un Banyuls à haut potentiel aromatique.



### Cépages

**Grenache Noir** : 100 %

**Rendement à l'hectare** : 25 hl



### Vinification : équilibre doux

Vendange mi-septembre triée à la vigne et à la cave, égrappée et foulée. Mutage sur grains en équilibre doux suivi d'une macération de 21 jours avec remontages quotidiens.

### Élevage en milieu réducteur

Sous bois pendant 12 mois en barriques de chêne de 1 à 2 vins parfaitement ouillées. Mise en bouteilles en juillet 2016.



### Dégustation

**Robe** : Rouge cerise à tendance pourpre.

**Nez** : Intense dès l'ouverture de fraise, framboise et mûre confiturées avec des notes mentholées, de sous-bois et de camphre.

**Bouche** : La barrique est au service du fruit, la gourmandise est au rendez-vous.



### Alliances Gastronomiques

Sa richesse, ses arômes et sa structure en font une alliance idéale des desserts chocolatés ou fruités, clafoutis aux cerises ou soupe aux mûres et fromages à pâte persillée. A déguster aux alentours 14°C et 16°C.



### Valeurs Analytiques\*

Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	1,0361
Alcool acquis %vol	16°55
Alcool Total %vol	23°83
Sucres (glucose+fructose) en g/l	123,50
pH	3,65
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,35
Acide acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,30
SO <sub>2</sub> Total en mg/l	< 80

\* analyses réalisées en juillet 2013