



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.



Cépages

Grenache Noir : 100 %



Vinification & Élevage

Égrappage et foulage de la vendange cueillie en très bon état sanitaire. Fermentation alcoolique partielle avec mutage sur marc pour la moitié du volume suivie d'une macération post mutage de 15 jours. Fermentation alcoolique partielle avec mutage sur jus pour l'autre moitié du volume.

Élevage oxydatif de trois ans en cuves et fourdes centenaires.



Dégustation

Robe : Moyennement intense, rouge orangée à la frange tuilée.

Nez : De fruits compotés, de pruneau, de cire d'abeille et d'épices.

Bouche : Bel équilibre mettant en avant la gourmandise des fruits macérés avec des notes épicées, vanillées et de réglisse.



Alliances Gastronomiques

A l'apéritif et sur des desserts au chocolat.

A déguster entre 15°C et 16°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	1,0254
Alcool acquis %vol	16°13
Alcool Total %vol	21°77
Sucres (glucose+fructose) en g/l	94,90
pH	3,54
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,20
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,32
SO ₂ Total en mg/l	< 140

* analyses réalisées en avril 2021