

# Marc de Banyuls

Eau de Vie de Marc du Languedoc  
Appellation d'Origine Protégée



## Terroir

Le Vignoble de 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, gris et blanc) : 100 %**



## Élaboration

Elaboré à partir de Marc frais de Banyuls. Distillation en alambic de type charentais.

## Élevage

Elevage de 7 ans en fûts de chêne.



## Dégustation

**Robe :** Dorée, ambrée.

**Nez :** De fruits (mirabelle, poire) avec des notes de noix, de vanille et de réglisse.

**Bouche :** Ample et ronde avec des arômes à dominante épicée.



## Alliances Gastronomiques

S'apprécie à température ambiante. A déguster après un bon repas en digestif, avec ou sans cigare.-



### Valeurs Analytiques\*

Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	0,9493
Alcool acquis %vol.	40°10

\* analyses réalisées en mars 2019