

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 ³	0,9493
Alcool acquis %vol.	40°10

* analyses réalisées en mars 2019