



Banyuls

Les cépages

90 % de Grenache
Pour le reste, autres cépages.

Le sol

Coteaux sur des sols très anciens
de schistes de l'ère primaire.

Les vendanges

La récolte est faite manuellement,
les raisins sont vendangés très mûrs.

La vinification

La vendange est égrappée et foulée.
La macération est longue, avec un mutage
sur grains pour favoriser l'extraction
des arômes et des tanins.

L'élevage

Le vin est élevé de 16 à 20 mois en cuves.

La dégustation

Robe : de grenat foncé à acajou
selon l'âge.

Nez : puissant, balançant entre les fruits
noirs et les fruits cuits, subtilement relevé
par des notes de cacao.

Bouche : somptueux équilibre entre
la puissance solaire du vin et sa finesse
de tanins. Grande persistance avec
une douceur qui se déploie tout
en gourmandise.

Grape varieties

90% of Grenache.
For the rest, other grape varieties.

Soil

The slopes are situated on schisty soils
coming from the Primary Era.

Harvest

The crop is hand-harvested when grapes
are very ripe.

Vinification

The grapes are destemmed and crushed.
The maceration is long with an addition
of alcohol to favour the extraction
of aromas and tannins.

Maturing

The wine is aged in vats from
16 to 20 months.

Tasting

Colour: from garnet red to mahogany
according to the age.

Nose: powerful, balancing between black
fruits and stewed fruits subtly brought
by cocoa aromas.

Palate: sumptuous balance between
the solar strength of the wine
and the fineness of its tannins.
It has a great persistency with sweetness
which develops greedily.

