

Banyuls

AOC Banyuls Rimage

rouge
red



LE CÉPAGE

Grenache noir.

LE TERROIR

Vignobles en terrasses sur micaschistes anciens 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 8 mois en cuves en milieu réducteur. Après la mise en bouteille et avant commercialisation, un nouvel élevage de 3 mois est réalisé.

LA DÉGUSTATION

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

Nez : puissant, balançant entre les fruits noirs et les petits fruits rouges qui lui apportent une belle fraîcheur, 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.

Avec ce vin nous avons aimé : gâteaux au chocolat et desserts.

Température de dégustation : 12 °C.

La garde : plus de 5 ans.

GRAPE VARIETY

Grenache Noir.

TERROIR

Terraced vineyards on old mica-schist 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 for 8 months in vat in a reducing environment. After bottling, and before its release for sale, the wine undergoes another 3 months' ageing.

TASTING

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

Nose: powerful, shifting between black fruit and red berries, giving it a lovely freshness, subtly complemented by notes of cocoa.

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.

Recommended food pairing: chocolate cakes and desserts.

Serving temperature: 12°C.

Ageing potential: over 5 years.

