

BANYULS TRADITIONNEL

A.O.P. BANYULS – 3 ANS D'ÂGE

VIN DOUX NATUREL



Photo non contractuelle

// TERROIR

L'AOC Banyuls s'étend sur les communes de Collioure, Port-Vendre, Banyuls et Cerbère. Entre mer et montagne, le vignoble est établi en étroites terrasses sur un sol de schiste brun. Il bénéficie d'un climat méditerranéen avec plus de 300 jours de soleil par an et des pluies rares mais violentes. La proximité de la mer confère aux vins un caractère particulier, mélange de fraîcheur et de sécheresse.

// CÉPAGES

50% Grenache Noir, 45% Autres Grenaches, 5% Carignan.

// VINIFICATION

Vendange foulée, égrappée, macération de 4 à 5 jours. Mutage à l'alcool vinique neutre pour stopper la fermentation alcoolique.

// ÉLEVAGE

Sous bois en demi-muids pendant 3 ans.

// DÉGUSTATION

Robe : Rouge tuilé intense.

Nez : Fin et intense de petits fruits macérés

Bouche : Attaque ample, souple avec des tanins présents et fins. Notes de pruneaux et d'épices.

// ACCORDS METS & VINS

Conseillé à l'apéritif, foie gras, melon et desserts au chocolat.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C,