

BANYULS AMBRÉ



Roumani Doré

« Le séducteur. Douceur et délicatesse. »



Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. 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 Gris et Blanc: 95% Muscat d'Alexandrie: 5%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée, foulée. Débourbage à froid. Mutage sur moût. Elevage en cuves et foudres de chêne pendant 5 ans.



Dégustation

Robe: Brillante ambrée aux reflets cuivrés.

Nez : Intense de cire d'abeilles, de pâte de coing et d'agrumes

Bouche: Gourmande et élégante, les fruits secs (abricots, dattes) se mêlent à la nèfle.



Comment l'apprécier

Service: A apprécier entre 8 - 10°C.

Accords: A déguster à l'apéritif, sur du foie gras, du melon ou bien en dessert (tartes aux fruits et sorbets).