



TERRES DES TEMPLIERS  
Banyuls + Vins de Collioure

BANYULS GRAND CRU

# Création 2005

«Ce Banyuls Grand Cru est la subtile Création d'un univers de sensations. Il incarnera la conclusion parfaite d'un voyage d'émotions aromatiques.»

## Terroir

Le Vignoble du Cru 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 Noir : 100%

## Vinification / Élevage

Vendanges des raisins en sur-maturité. Égrappage, foulage. Mutage sur grains suivi d'une longue macération de 15 jours. Elevage de 10 ans en ½ muids en intérieur, lui donnant ses traits de caractère grâce à une oxydation poussée liée à ce petit contenant. Un affinage en bouteille a su parfaire son raffinement.

## Dégustation

**Robe** : Superbe robe ambrée, cuivrée à la frange vert émeraude.  
**Nez** : Intense de cire caustique, de moka et de pralin. A l'agitation le rancio s'envole, la noix est accompagnée du menthol pour notre plus grand plaisir.  
**Bouche** : Très aromatique et riche, tout d'abord les bonbons au miel et les abricots secs apportent de la gourmandise puis la confiture de lait et la noix prolonge la finale sur un rancio affirmé et signé Terres des Templiers.

## Comment l'apprécier

**Service** : À servir entre 15 et 16 °C.

**Accords** : La rencontre de Création et du monde de la pâtisserie apparaît comme une évidence, plus particulièrement quand le pralin est mis en avant comme par exemple dans un Paris-Brest.

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2024



vin très réussi

2023



Concours Mondial des  
FÉMINALISE®



Bouteille millésimée



Gamme Hors Commerce