



TERRES DES TEMPLIERS  
Banyuls + Vins de Collioure

# BANYULS GRAND CRU

## Cuvée de Prestige

### Grand Cru Amiral François Vilarem 2008

« L'élégance. Vin rare et atypique. Élevé patiemment.  
Un des plus fidèles amis du cacao. »

#### 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 Noir** : 100%

#### Vinification / Élevage



Vendange égrappée et foulée avec une macération de 20 jours après mutage sur grains. Elevage de 30 mois en petits fûts de chêne de 225 litres. Affinage en bouteilles pendant un minimum de 6 ans en cave souterraine. Elaboré seulement sur les grands millésimes.

#### Dégustation



**Robe** : Intense et profonde de couleur acajou.  
**Nez** : De sous-bois, de pruneaux, de vanille et de cire. L'agitation révèle le cacao, le poivre noir moulu et le cuir.  
**Bouche** : À la fois intense, vineuse et ronde légèrement boisée dans un univers de pruneau et de cacao.

#### Comment l'apprécier



**Service** : À servir entre 15° et 16°C.  
**Accords** : A déguster un foie gras mi-cuit ou poêlé. Également avec un fondant au chocolat cœur caramel agrémenté de quelques fruits rouges frais. Vous pouvez aussi l'apprécier juste après avoir dégusté un café.



*Bouteille millésimée et numérotée*

Gamme Hors Commerce