



TERRES DES TEMPLIERS
Banyuls + Vins de Collioure

BANYULS GRAND CRU

Cuvée de Prestige

Viviane Leroy 2004

« La plus masculine de nos hautes cuvées :
vieil alcool, épices et agrumes confits. »



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.
Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours.
Longue période d'élevage, jusqu'à 8 ans en foudres de chêne.
Affinage en bouteilles en cave souterraine. Élaboré seulement sur les grands millésimes.



Dégustation

Robe : Ambrée et cuivrée à la frange aux reflets vert émeraude.

Nez : De venaison, de sous-bois et café torréfié, la réglisse apporte sa touche de fraîcheur.

Bouche : Sur un équilibre racé, très belle longueur sur le raisin de corinthe avec des notes de cuir.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 13°C.

Accords : Ce Grand Cru accompagne parfaitement les civets de gibiers et les plats en sauce. A savourer également avec des fromages à pâte persillée ou en fin de repas.



Bouteille millésimée et numérotée

Gamme Hors Commerce