



**TERRES DES TEMPLIERS**  
Banyuls + Vins de Collioure

# BANYULS GRAND CRU

## Cuvée de Prestige

### Président Henry Vidal

#### 2007

*« Alliance d'une concentration juste et d'un toucher délicat soutenu par une noble sucosité. Superbe ! »*  
*Gilbert & Gaillard 2018.*

#### 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 de raisins en sur-maturité. Egrappage, foulage. Mutage sur grains suivi d'une longue macération de 20 jours. Elevage de 12 ans en petits foudres et demi-muids puis affinage en bouteilles en cave souterraine. En fonction de l'appréciation du maître de chai certains millésimes peuvent ne pas être élaborés.

#### Dégustation

**Robe** : Robe moyennement soutenue de couleur acajou, frange d'un joli brun fauve.

**Nez** : Premier nez de café torréfié, de café et de pralin. L'agitation amène une complexité aromatique remarquable: la figue sèche, le tabac blond et l'écorce d'orange confite.

**Bouche** : Onctueuse et racée à la fois, la gourmandise du café et du caramel font une belle association. Une très longue persistance prolonge le plaisir sur l'amertume noble du cacao noir.

#### Comment l'apprécier

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

**Accords** : Vin de méditation par excellence accompagné d'un café ou d'un cigare, il saura sublimer un foie gras poêlé ou un gâteau à la noix.



*Bouteille millésimée et numérotée*

