

Grand Cru Ancestral 2008

« Un Banyuls brut et sauvage aux notes
poivrées et épicées. »



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. Macération minimum de 14 jours. Elevage en vieux foudres de chêne pendant 6 ans environ suivi d'un affinage en bouteille d'au moins 3 ans dans nos caves climatisées grâce à l'énergie solaire.



Dégustation

Robe : Brune fauve aux reflets acajou.

Nez : De raisin de corinthe, de pierre à fusil et de curry. L'agitation révèle le cacao et les odeurs de sous-bois.

Bouche : Racée et aromatique à tendance chocolat noir et raisin sec, les tanins sont poudreux en finale, la rétro olfaction amène des notes de caramel et de café.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 13°C.

Accords : Ce vin vous séduira sur de la charcuterie, également sur des viandes en sauce et se mariera très bien sur des fromages à pâtes persillées.

Bouteille millésimée et numérotée

