



TERRES DES TEMPLIERS
Banyuls + Vins de Collioure

Alegria

BANYULS RIMAGE

Alégria

2022

«Alegria, vous propose un instant festif avec ce nouveau Banyuls Rimage. Laissez-vous surprendre par la vivacité de son originale dégustation. Olé ! »



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

Vendange éraflée, foulée issue de raisins sélectionnés dans les terroirs le plus frais de notre cru. Macération avant mutage thermo-régulée et macération de 15 jours post-mutage sur marc. Elevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille avec un ouillage parfaitement maîtrisé.



Dégustation

Robe : Moyennement intense d'un rouge cerise vif.
Nez : Aux notes d'une soupe de fruits rouges où la cerise est dominante, accompagnée par la menthe fraîche et la verveine. A l'agitation les fruits rouges explosent avec beaucoup de précision (framboise, cerise, fraise).

Bouche : Une harmonie nouvelle se dégage pour un Rimage avec un côté désaltérant qui mélange les fruits rouges, l'orange et la fleur de sureau.

Comment l'apprécier

Service : À déguster entre 12 et 14 °C.

Accords : En accompagnement d'un apéritif dînatoire aux saveurs sucrées-salées, charcuteries relevées et fromages trouveront un allié festif ou laissez-vous surprendre en le dégustant en cocktail.

Bouteille millésimée



Gamme Hors Commerce