



BANYULS ROSÉ

Impertinence 2023

« Un Banyuls dont la complexité aromatique s'inscrit dans la lignée des grands Banyuls de Terres des Templiers mais en y ajoutant toute sa fraîcheur et son originalité. Le tout drapé dans une sensuelle robe rose qui souligne sa féminité et sa gourmandise. »

Bouteille millésimée et numérotée



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

Banyuls Rosé issu à 100% de saignée de cuves de macération à destination de Banyuls Rimage. La vendange est éraflée, foulée et macère 12h environ. Fermentation à basse température et mutage sur jus. Élevage en cuve inox sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.



Dégustation

Robe : Soutenue et brillante de couleur rose groseille.

Nez : Premier nez de fruits exotiques (mangue, ananas), arrivent les fruits rouges et la pêche de vigne à l'agitation.

Bouche : La nectarine et la fraise nous emportent dans un univers d'une gourmandise remarquable.



Comment l'apprécier

Service : Bien frais entre 8°C.

Accords : Résolument moderne, ce Banyuls Rosé vous ravira seul, frappé ou en cocktail. N'oubliez pas les accords gourmands avec une tarte aux framboises, une tarte citron meringuée ou un sorbet à la mandarine.

La Serra 2015

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024



vin remarquable



Bouteille millésimée et numérotée

« Référence incontournable. Initiation à la complexité aromatique des très grands Banyuls. »



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 égrappée et foulée. Macération de 14 jours après mutage sur grains. Élevage en foudres de chêne pendant plus de 6 ans.



Dégustation

Robe : Moyennement soutenue de couleur brun fauve et caramel.

Nez : A l'ouverture, le caramel brûlé, le café torréfié et la cire s'expriment. L'agitation fait apparaître l'orange amère confite, le pralin et des notes de sous-bois.

Bouche : Harmonieuse et gourmande, les tanins poudreux du cacao accompagnent les arômes du nez. Une belle acidité apporte de la fraîcheur à l'ensemble.



Comment l'apprécier

Service : A déguster à 13 - 14°C.

Accords : Son univers aromatique sera le compagnon idéal des desserts au chocolat ainsi que ceux au praliné.

Mise Précoce 2022

« *Le croquant des fruits rouges pour
une gourmandise immédiate.* »

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024



Bouteille millésimée et numérotée



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. Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours. Conservation en cuves ouillées jusqu'à la mise en bouteilles précoce.



Dégustation

Robe : Rouge cerise vif à tendance violacée.

Nez : Premier nez de gelée de cassis et de framboise, à l'agitation les fruits rouges explosent avec beaucoup de gourmandise et de fraîcheur.

Bouche : Onctueuse et structurée sur la pureté du fruit, fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous.



Comment l'apprécier

Service : A déguster entre 14° et 16°C.

Accords : Naturellement en harmonie avec une soupe de fruits rouges et toutes les déclinaisons de fraise. Laissez-vous surprendre par son alliance avec un magret de canard, un fromage bleu ou un soufflet au chocolat.



Mise à jour 27/12/2023

Roumani Doré

« Le séducteur. Douceur et délicatesse. »



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 Gris et Blanc : 95%
Muscat d'Alexandrie : 5%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée, foulée. Débourageage à froid. Mutage sur moût. Élevage en cuves et foudres de chêne pendant 5 ans.



Dégustation

Robe : Brillante ambrée aux reflets cuivrés.
Nez : Intense de cire d'abeilles, de pâte de coing et d'agrumes confits.
Bouche : Gourmande et élégante, les fruits secs (abricots, dattes) se mêlent à la nêfle.



Comment l'apprécier

Service : A apprécier entre 8 - 10°C.
Accords : A déguster à l'apéritif, sur du foie gras, du melon ou bien en dessert (tartes aux fruits et sorbets).

Vieille Réserve

« Le traditionnel par excellence.

Belle oxydation sur des notes de fruits noirs. »



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 moût pour la moitié, l'autre moitié est mutée sur marc avec une macération de minimum 7 jours. Élevage oxydatif d'environ 5 ans en vieux contenants de chêne de grande capacité. Une partie de l'assemblage (5 à 10%) est élevée en 1/2 muids et en extérieur.



Dégustation

Robe : Rouge orangé aux reflets tuilés.

Nez : Alliance du fruit rouge et des notes de torréfaction, de pruneau et de raisin de corinthe.

Bouche : Attaque souple et vineuse. Prune à l'eau-de-vie. Bonne persistance.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 13°C.

Accords : En apéritif. Avec des pruneaux au lard. Sur du melon, des salades de fruits et des desserts au chocolat.

Gaïa

« Gaïa, déesse de la terre, est un hommage à notre Terroir »



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 égrappée. Mutage sur moût pour la moitié, l'autre moitié est mutée sur marc avec une macération de minimum 7 jours. Élevage d'environ 3 ans en vieux contenants de chêne de grosse capacité. Élevage en 1/2 muids en extérieur oïur 5% de l'assemblage.



Dégustation

Robe : Rouge orangée aux reflets acajou.
Nez : Alliance des fruits rouges à l'eau de vie (cerise) et des fruits secs (figue, pruneau), notes douces de vanille.
Bouche : D'un plaisir intense et d'un accès facile.



Comment l'apprécier

Service : À servir autour de 13°C.
Accords : En apéritif. Avec des pruneaux au lard. Sur du melon, des salades de fruits et des desserts aux chocolats.