

Premium 2022

« Un vin qui touche au sublime. Pur, profond, intense.
Beaucoup d'émotions. »



Terroir

La Démarche Premium demande un engagement strict des Vignerons exploitant les vieilles vignes du Cru de Banyuls. Le travail précis réalisé à la vigne et à la cave donne naissance à des vins exceptionnels.



Cépages

Grenache Noir : 100%

Rendement inférieur à 15 hl/ha.



Vinification / Élevage

Vendanges manuelles avec tri sélectif sur les parcelles. Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours. Elevage de 10 mois sur lies fines, en fûts de chêne neufs et de 1 vin. Remise en suspension des lies, tous les jours jusqu'en janvier, puis 2 fois par semaine jusqu'à la mise en bouteilles.



Dégustation

Robe : Profonde rouge cerise.

Nez : Premier nez gourmand de fraise des bois et de marmelade de fruits rouges. A l'agitation la framboise explose sur des notes vanillées et de badiane.

Bouche : D'une gourmandise extrême, la barrique porte le fruit avec des notes de châtaignes grillées et d'épices. Une finale portée par les tanins poudreux du cacao.



Comment l'apprécier

Service : A déguster autour de 15°C.

Accords : Ce vin séduisant et onctueux est idéal à l'apéritif avec des brochettes de melon et de jambon Serrano. Il vous accompagnera également sur du fromage de brebis. Au dessert : tarte aux fruits, clafoutis à la cerise et chocolat de circonstance.

Bouteille millésimée et numérotée

