

Prestige 2021

« Le mariage du vin et de la barrique neuve magnifie le fruit. Il est la quintessence de notre vignoble. »

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 (vieilles vignes) : 100%
Rendement inférieur à 15 hl/ha.

Vinification / Élevage

Vendanges manuelles avec tri sélectif sur les parcelles. Mutage sur grain suivi d'une macération de 20 jours. Élevage de 10 mois sur lies fines, en fûts de chêne neufs français. Remise en suspension de lies tous les jours jusqu'en janvier, puis deux fois par semaine jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation

Robe : Noire, profonde et intense.
Nez : Vineux de bois de chêne, de liqueur de mûre et de cannelle. À l'agitation la palette aromatique s'étoffe sur des notes volatiles de fruits noirs, de badiane et de crème brûlée.
Bouche : Riche et gourmande, les fruits noirs s'expriment avec beaucoup de vinosité. Finale gourmande sur des tanins poudreux.

Comment l'apprécier

Service : À carafes et à déguster autour de 15°C.
Accords : Ce vin exceptionnel par sa finesse magnifiera vos desserts au chocolat noir et sa puissance révélera les grands Roquefort, les Brebis ou le Bethmale pour des accords gourmands et surprenants.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024



Médaille d'Or
Gold Medal

Bouteille millésimée et numérotée

