



Bouteille millésimée et numérotée

Terre des Oms 2021

« Puissants, les arômes de fruits rouges mûrs dégagent une harmonie des plus subtile. »

François OMS



Terroir

La famille Oms travaille ses vignes naturellement depuis des générations. En 2009, Elle décide de franchir le pas et d'obtenir le label Agriculture Biologique. Voici le Banyuls Rimage certifié « Vin Biologique » produit par ces passionnés.



Cépages

Grenache Noir (certifiée Bio) : 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 : Profonde violacée..

Nez : Vineux de myrtilles et de tourbe, l'agitation exprime la mûre, le chocolat blanc et le kirsch.

Bouche : Au caractère racé, peu sucré mettant en avant un fruit rafraîchissant. La framboise s'exprime avec précision.



Comment l'apprécier

Service : Le déguster autour de 15°C.

Accords : Son caractère vineux et son faible taux de sucre feront qu'il accompagnera à merveille le lard grillé ou un magret de canard saignant. Il vous surprendra aussi sur des fromages comme une tomme de brebis.