

BANYULS

AOP Banyuls

Héritage



Présentation

Entre mer, montagne, soleil et vent, les vins de Banyuls sont avant tout des vins de plaisir. Les vignes, exposées à la générosité du climat, donnent des vins d'expression et de quintessence, riches, puissants, élégants et racés, portant en eux la chaleur du soleil et la rusticité du sol de schistes. Le terroir et les vins de Banyuls s'expriment au travers d'un cépage roi : le Grenache.



Vinification & élevage

Les vendanges sont manuelles et effectuées après un contrôle des maturités pour chaque parcelle, par dégustation des baies.

Après un début de vinification traditionnelle, la fermentation est bloquée avant le pressurage par un mutage « sur grains ». Cette technique, associée à une macération longue de 14 à 20 jours, permet une extraction optimale des substances aromatiques et tanniques. Le mutage sur grains ne peut être effectué que sur des vendanges d'excellente qualité. Une partie du vin est élevée en barriques tandis que l'autre est élevée en cuve afin de préserver les arômes fruités.



Notes de dégustation

La robe est de couleur rouge rubis aux reflets violines.

Le Banyuls révèle au nez des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs.

En bouche, cette cuvée est ample, équilibrée, sur des arômes de cassis et de mûres confiturées, soutenus par de délicates notes boisées.

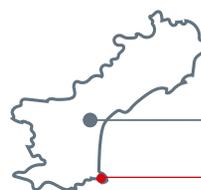
A consommer à 16°C, sur des desserts aux fruits ou des pâtisseries catalanes, mais aussi à l'apéritif.

www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Grenache noir, Grenache gris



Narbonne

Banyuls



GÉRARD BERTRAND