

GRANDE APPELLATION - Banyuls Rimage

A.O.P. BANYULS RIMAGE

V I N D O U X N A T U R E L



Photo non contractuelle

La gamme Grande Appellation met à l'honneur le Banyuls qui incarne l'essence des terres du Roussillon.

// TERROIR

L'AOC Banyuls s'étend sur les communes de Collioure, Port-Vendre, Banyuls et Cerbère. Entre mer et montagne, le vignoble est établi en étroites terrasses sur un sol de schiste brun. Il bénéficie d'un climat méditerranéen avec plus de 300 jours de soleil par an et des pluies rares mais violentes. La proximité de la mer confère aux vins un caractère particulier, mélange de fraîcheur et de sécheresse.

// CÉPAGES Grenache Noir.

// VINIFICATION

Vendange foulée, égrappée, macération de 4 à 5 jours. Mutage à l'alcool vinique neutre pour stopper la fermentation alcoolique

// ÉLEVAGE

Sous bois en demi-muids.

// DÉGUSTATION

Ce vin arbore une robe rouge tuilé intense. Le nez est fin, marqué par des arômes de petits fruits macérés. En bouche, l'attaque est souple avec des tanins fins, dévoilant des notes de pruneaux et d'épices.

// ACCORDS METS & VINS

Conseillé à l'apéritif, foie gras, melon et desserts au chocolat.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.