

Bouteille millésimée et numérotée



## Premium 2015

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



### 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. Élevage 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** : Noire très intense à la frange pourpre.  
**Nez** : Premier nez de thym, de vervéne et de cerise. Il explose ensuite sur un cocktail de fruits rouges (fraise, cerise, cassis) accompagné par la douceur du lait d'amande et de vanille.  
**Bouche** : Ronde et suave mettant en exergue la gourmandise des fruits rouges...



### Comment l'apprécier

**Service** : A déguster autour de 15°C.  
**Accords** : Ce vin séduisant et onctueux est idéal à l'apéritif, à marier avec un foie gras frais toasté, vous accompagnera également sur du fromage de Brebis. Au dessert, tarte aux fruits et chocolat de circonstance...