

Premium 2016

« 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.
Elevage 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 : Profonde rouge cerise à la frange grenat.
Nez : Dès le départ le nez est dominé par les baies rouges (cerise, fraise, mûre, cassis) qui sont accompagnées par des notes délicates de pain grillé et de vanille.
Bouche : D'une gourmandise rare, les fruits explosent et la finale amène des touches de menthe fraîche.



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, clafoutis à la cerise et chocolat de circonstance...

Bouteille millésimée et numérotée

