

Premium 2017

« 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, gourmande, d'un pourpre superbe.
Nez : De gelée de groseilles, de framboises, de griottes avec des notes de poivre blanc.
Bouche : D'une gourmandise rare, mettant en avant les fruits du nez ainsi que la mûre sauvage, la finale fruitée est rehaussée par un boisé s'exprimant sur la châtaigne.

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