



TERRES DES TEMPLIERS
Banyuls + Vins de Collioure

BANYULS GRAND CRU Cuvée de Prestige

GILBERT
GAILLARD
93/100



Bouteille millésimée et numérotée

Grand Cru Viviane Leroy 2002

« La plus masculine de nos hautes cuvées :
vieil alcool, épices et agrumes confits. »



Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



Cépages

Grenache Noir : 100%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée.
Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours.
Longue période d'élevage, jusqu'à 8 ans en foudres de chêne.



Dégustation

Robe : Légère, brune sur un fond jaune teinture d'iode.
Nez : Premier nez de vieil alcool, à l'agitation il devient très puissant, très racé avec des notes de tabac.
Bouche : Chatoyante sur le café et un côté épicé,



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 13°C.
Accords : Ce Grand Cru accompagne parfaitement les civets de gibiers et les plats en sauce. A savourer également avec des fromages à pâte persillée ou en fin de repas.

Gamme Hors Comme