

Grand Cru La Serra 2004

« Référence incontournable. Initiation à la complexité aromatique des très grands Banyuls. »



Gault & Millau
15.5/20

Bouteille millésimée et numérotée



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 : 90 %

Grenache Gris : 10 %



Vinification / Élevage

Vendange égrappée. Macération de 14 jours après mutage sur grains. Élevage en foudres de chêne pendant plus de 6 ans.



Dégustation

Robe : Grenat acajou aux reflets cuivrés.

Nez : Intense de grillé et de cacao, rehaussé de notes de pêche.

Bouche : Attaque fine et régulière aux saveurs confites, nougatine, tabac, griotte et poivre de Cayenne.



Comment l'apprécier

Service : A déguster à 13 - 14°C.

Accords : Sa puissance saura accompagner des fromages de chèvre et son élégance ravira sur un dessert au chocolat.