



**bettane &
desseauve**
15/20



Bouteille millésimée et numérotée

Grand Cru La Serra 2005

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



Terroir

Le Vignoble du Cru 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 et foulée. Macération de 14 jours après mutage sur grains. Élevage en foudres de chêne pendant plus de 6 ans.



Dégustation

Robe : Brillante, acajou.

Nez : De pruneau, de sous-bois, de poivre noir, de figue sèche de cacao et d'amandes grillées.

Bouche : De caractère sur les fruits secs (raisins de corinthe, figues) et sur les feuilles de tabac.



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.