

bettane +  
desseuve  
2016

13,5/20



Bouteille millésimée et numérotée

## Grand Cru La Serra 2006

« 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. Elevage en foudres de chêne pendant plus de 6 ans.



### Dégustation

**Robe** : Brune tirant sur le fauve avec quelques reflets acajou.

**Nez** : Complexe d'épices, de cacao, d'écorces d'oranges confites et de torréfaction

**Bouche** : D'un équilibre sucré parfait révélant le pruneau lardé, la vanille, le café fraîchement moulu avec en finale des notes subtiles de gentiane.



### 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.