

Grand Cru La Serra 2007

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

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Bouteille millésimée et numérotée



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 : Acajou à la frange tuilée.

Nez : Premier nez de cacao, de raisin de Corinthe et de vanille, l'agitation révèle des notes de crème anglaise, de tabac et de sous-bois.

Bouche : Vineuse, souple et longue aromatiquement avec une finale de fève de cacao torréfiée.



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. Le célèbre chef étoilé, meilleur ouvrier de France **Paul BOCUSE** a choisi le **Banyuls Grand Cru La Serra** pour accompagner ses desserts au chocolats dans ses 5 restaurants.

