

## Grand Cru La Serra 2008

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

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. Élevage en foudres de chêne pendant plus de 6 ans.



### Dégustation

**Robe** : acajou à la frange tuiée.

**Nez** : premier nez de pruneau, sous-bois et café torréfié. A l'agitation le nez devient très intense avec des notes de cacao, de tabac et d'écorce d'oranges confites

**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.

