

Grand Cru La Serra 2010

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



Dégustation

Robe : Brun topaze aux légers reflets acajou.
Nez : Complexe de cacao, de sous-bois, de torréfaction et de raisin de Corinthe.
Bouche : Vineuse, souple et longue, le cacao est omniprésent avec des notes de tabac blond.



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 chocolat dans ses 5 restaurants.

