

Grand Cru Ancestral 2004

« Un Banyuls brut et sauvage aux notes poivrées et épicées. »



Bouteille millésimée et numérotée



Terroir

Le Vignoble 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. Mutage sur grains. Macération minimum de 14 jours. Elevation en vieux foudres de chêne et en demi-muids au soleil puis en barriques dans nos chais.



Dégustation

Robe : Topaze brûlée aux reflets d'or fin.

Nez : Des effluves de cuir avec des légères notes boisées et poivrées.

Bouche : Bonne structure, harmonieux et racé, l'Ancestral affirme un caractère brut et sauvage.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 13°C.

Accords : Ce vin vous séduira sur de la charcuterie, également sur des viandes en sauces et se mariera très bien sur des fromages à pâtes persillées.