

## Grand Cru Ancestral 2005

« 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. Élevage en vieux foudres de chêne pendant 6 ans environ suivi d'un affinage en bouteille de 3 ans dans nos caves climatisées grâce à l'énergie solaire.



### Dégustation

**Robe** : Brune orangée aux reflets cuivrés.

**Nez** : Explosif à l'ouverture avec des notes de poudre à canon, de torréfaction intense. Beaucoup d'intensité aromatique où le café torréfié encore chaud côtoie le menthol, les hydrocarbures et le poivre noir.

**Bouche** : racée sur les arômes du nez avec une finale de cacao brut.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 13°C.

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