

## Grand Cru Ancestral 2006

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



### 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** : 100%



### Vinification / Élevage

Vendange égrappée. Mutage sur grains. Macération minimum de 14 jours. Elevage en vieux foudres de chêne pendant 6 ans environ suivi d'un affinage en bouteille d'au moins 3 ans dans nos caves climatisées grâce à l'énergie solaire.



### Dégustation

**Robe** : Brune fauve aux reflets de caramel roux.

**Nez** : Explosif avec des notes de cacao, d'hydrocarbures, de cire d'abeilles, de poivre noir et de fruits secs (raisins de Corinthe, figue sèche).

**Bouche** : Racée et aromatique à tendance chocolat noir et raisin sec, les tanins sont poudreux en finale, la rétro olfaction amène des notes de caramel et de café.



### 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.

Bouteille millésimée et numérotée

