



TERRES DES TEMPLIERS  
Banyuls + Vins de Collioure

# BANYULS RIMAGE

GILBERT  
&  
GAILLARD  
87/100

bettane +  
desseauve  
2017

13/20

Bouteille millésimée et numérotée



## Rimage Mise Précoce 2014

« Le croquant des fruits rouges pour une gourmandise immédiate. »



### 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 et foulée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours. Conservation en cuves ouillées jusqu'à la mise en bouteilles précoce.



### Dégustation

**Robe** : Noire profonde à la frange pourpre.

**Nez** : Intense de cocktail de fruits rouges, la fraise y est magnifiée...

**Bouche** : Onctueuse et structurée sur la pureté du fruit, fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous.



### Comment l'apprécier

**Service** : A déguster entre 14° et 16°C.

**Accords** : Parfait à associer avec des équilibres sucrés-salés. Il s'accorde également parfaitement avec l'onctuosité d'un magret de canard ou avec un soufflet au chocolat.