

## Impertinence 2019

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS



« Un Banyuls dont la complexité aromatique s'inscrit dans la lignée des grands Banyuls de Terres des Templiers mais en y ajoutant toute sa fraîcheur et son originalité. Le tout drapé dans une sensuelle robe rose qui souligne sa féminité et sa gourmandise. »

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** : 100%



### Vinification / Élevage

Vendange foulée et égrappée. Rosé de saignée. Conservation en cuves ouillées jusqu'à la mise en bouteilles précoce.



### Dégustation

**Robe** : Étincelante et éclatante d'un rose fuchsia.

**Nez** : Très intense de nectarine, de fraise et de cassis. A l'agitation, des notes exotiques apparaissent (fruits de la passion).

**Bouche** : Gourmande et fraîche laissant exploser toute sa gourmandise.



### Comment l'apprécier

**Service** : Bien frais entre 8 et 10°C.

**Accords** : Seul (frappé) ou sur un bavaois aux agrumes, sur une tarte à la framboise ou au citron meringuée.