

Nouveauté 2016

Garance

« Le goût originel des banyuls oxydatifs. »



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 : 70%

Grenache Gris et Blanc : 30%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée. Mutage sur moût pour la moitié, l'autre moitié est mutée sur marc avec une macération de minimum 7 jours. Élevage d'environ 3 ans en vieux contenants de chêne de grosse capacité. Élevage en 1/2 muids en extérieur pour 5% de l'assemblage.



Dégustation

Robe : Rouge orangée aux reflets acajou.

Nez : Alliance des fruits rouges à l'eau de vie (cerise) et des fruits secs (figue, pruneau), notes douces de vanille.

Bouche : D'un plaisir intense et d'un accès facile.



Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 13°C.

Accords : En apéritif. Avec des pruneaux au lard. Sur du melon, des salades de fruits et des desserts au chocolat.