

# Terrasses de la Banette

## 2009

« *Le Grenache, générosité et soyeux des fruits noirs sur-mûris.* »



### Terroir

Le Vignoble du Cru 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%  
**Mourvèdre** : 20%  
**Carignan** : 10%



### Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.  
Macération carbonique de 20% de la récolte.  
Conservation en cuves parfaitement ouillées jusqu'à la mise en bouteille.



### Dégustation

**Robe** : Rouge profond, frange au léger tuilé.  
**Nez** : De figes fraîches, de fraises compotées, notes fumées et pruneau.  
**Bouche** : Attaque ample et enrobée. Notes de sous-bois et de schiste chaud, finale épicée toute en fraîcheur.



### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé** : À déguster de 2011 à 2016  
**Service** : Servir autour de 14°C.  
**Accords** : A déguster avec un civet de lièvre ou un pavé de bœuf aux cèpes mais aussi sur des fromages de caractère comme le St Marcelin.

Bouteille millésimée et numérotée

