

Terrasses de la Banette

2011

« *Le Grenache, généreux 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 : 45%

Mourvèdre : 40%

Carignan : 15%



Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée.

Macération carbonique de 20% de la récolte en Grenache Noir. Conservation en cuves parfaitement ouillées jusqu'à la mise en bouteille.



Dégustation

Robe : Rouge profond, à la frange violette.

Nez : De garrigue et de fumée qui à l'agitation s'ouvre sur la cerise noire et la tapenade.

Bouche : Avec beaucoup de prestance, arômes de fraise et de cerise avec des notes de marc de café.



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2013 à 2018.

Service : Servir autour de 14°C.

Accords : Sur sa jeunesse avec des pièces de boeuf grillées accompagnées de cèpes ; un peu plus vieux idéal sur un civet de lièvre.

Bouteille millésimée et numérotée

