

Relooking

Bouteille millésimée et numérotée



## Impertinence 2013

« 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. »



### 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 :** D'un rouge groseille qui suscite l'envie.

**Nez :** L'explosion aromatique de la fraise, du cassis et de la papaye est amenée par des notes rafraîchissantes de « poire-melon ».

**Bouche :** Son équilibre renforce la gourmandise de la nectarine et des agrumes.



### Comment l'apprécier

**Temps de garde conseillé :** À déguster de 2014 à 2015

**Service :** A déguster bien frais entre 8 et 10°C.

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