

Relooking

Bouteille millésimée et numérotée



Impertinence 2014

« 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 : Étincelante et lumineuse, rose corail.

Nez : À l'ouverture s'expriment le citron vert et la grenadine, l'aération révèle le côté exotique avec notamment la vivacité des fruits de la passion.

Bouche : D'un équilibre gourmand et montrant sa complexité aromatique (pêche de vigne et fraise).



Comment l'apprécier

Temps de garde conseillé : À déguster de 2015 à 2016

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.