



AOP BANYULS ROUGE

Tradition

Cépages :

Grenache noir 50 %, Grenache gris 30 %, Grenache blanc 10 %, Carignan 10 %

Terroir :

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec

Vinification :

Egrappage, foulage
Fermentation en cuve béton
Mutage sur grain puis 20 jours de macération avec remontages réguliers

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 100 g/l

Eleavage :

Traditionnellement en foudre de chêne de Hongrie pendant 30 mois minimum

Dégustation :

Servir à 12°.

Se déguste à l'apéritif.

Belle robe tuilée aux reflets acajou, arômes de fruits confits

