



AOP BANYULS ROUGE

Vieux 2008

Cépages :

Grenache noir 70 %, Carignan 30 %

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 : 20 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 102 g/l

Elevage :

30 mois en foudres de chêne de Hongrie, affinage en demi-muids

Dégustation :

Servir à 12°.

Se déguste à l'apéritif, sur un dessert au chocolat.

Couleur grenat avec des reflets marrons soutenus.

Notes de pruneaux à l'armagnac.

En fin de bouche note de fruits secs

