



# 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

