



VIGNERONS  
CATALANS



## COLLECTION

**A.O.P. Banyuls Grand Cru  
Vin Doux Naturel**

**Terroir :**

Le vignoble de Banyuls s'étend le long de la côte rocheuse non loin de la frontière espagnole. Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée sont plantées sur des sols de schistes très pentus et très accidentés.

**Cépages :**

**75% Grenache noir, 25% Grenache gris.**

**Vinification :**

Après égrappage partiel et foulage, la vendange récoltée à pleine maturité est mise à macérer pour plusieurs semaines. Le mutage se fait sur grains en cours de fermentation.

**Élevage :**

En foudre de chêne pendant au moins 4 ans.

**Dégustation :**

La robe rubis profond possède des reflets bruns et cuivrés. Des arômes de torréfaction, de fruits confits, de chocolat et de fruits secs composent le nez complexe de cette cuvée. L'attaque riche offre une belle sucrosité équilibrée par des tanins soyeux pour une finale longue et douce.

**Accords Mets & Vins :**

Idéal à l'apéritif, ce Banyuls Grand Cru vous ravira essentiellement sur des desserts au chocolat, aux fruits rouges et noirs, des crèmes glacées mais également avec des fromages de caractères aux arômes puissants.

**Température de service :** À servir entre 12 et 14°C.

*Photographie Non Contractuelle*