

CUVÉE LA GALLINE

**A.O.P. Banyuls Rimage
Rouge**

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 :

80% Grenache Noir, 20% Grenache Gris.

Vinification :

Après égrappage et foulage, la vendange récoltée à pleine maturité et en parfait état sanitaire est mise à macérée. Le mutage se fait sur grains au cours de cette macération afin de stopper la fermentation et permet d'affirmer les arômes et les tanins. Après le mutage, la macération dure encore 18 à 20 jours.

Élevage :

En cuve soigneusement ouillées avant une mise en bouteille précoce au printemps qui suit la récolte.

Dégustation :

La robe rouge Grenat intense offre des reflets violets. Le nez est dominé par des arômes complexes de cerises, de kirsch et de mûres sauvages. L'attaque ample et généreuse révèle des tanins fins, un bon volume et des notes de fruits rouges à l'eau de vie, avec une touche poivrée. La finale présente une grande persistance aromatique et une grande longueur.

À Boire :

À boire dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Conseillé à l'apéritif, il se mariera parfaitement avec un canard aux cerises ou un fromage à pâte persillée. Il fera sensation avec un dessert au chocolat ou des pâtisseries aux fruits rouges.

Température de service : Servir à 12°C.

♥ Coup de cœur : Soufflé au chocolat au cœur de framboise.