

# Baillaury 5 ans d'âge

## Banyuls Traditionnel Appellation d'Origine Protégée



### Terroir

Le Vignoble du cru Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre Pyrénées et Méditerranée. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière pays

Le vignoble d'origine de cette cuvée est composé de vieilles vignes complantées de Grenache noir et gris. L'expression recherchée est celle des Banyuls traditionnels, d'expression rustique, marqués par l'élégance minérale propre à ce terroir de schiste.



### Cépages

**Grenache Noir** : 50 %

**Grenache Gris** : 50 %

**Rendement à l'hectare** : 30 hl



### Vinification : équilibre demi-doux

Vendange égrappée et foulée. Macération de 10 jours après mutage.

### Élevage en milieu oxydatif

5 années en cuves de chêne, puis affinage en bouteilles en cave souterraine.



### Dégustation

**Robe** : Rouge tuilé.

**Nez** : Très intense de fruits rouges compotés, pruneaux et figues. Notes épicées.

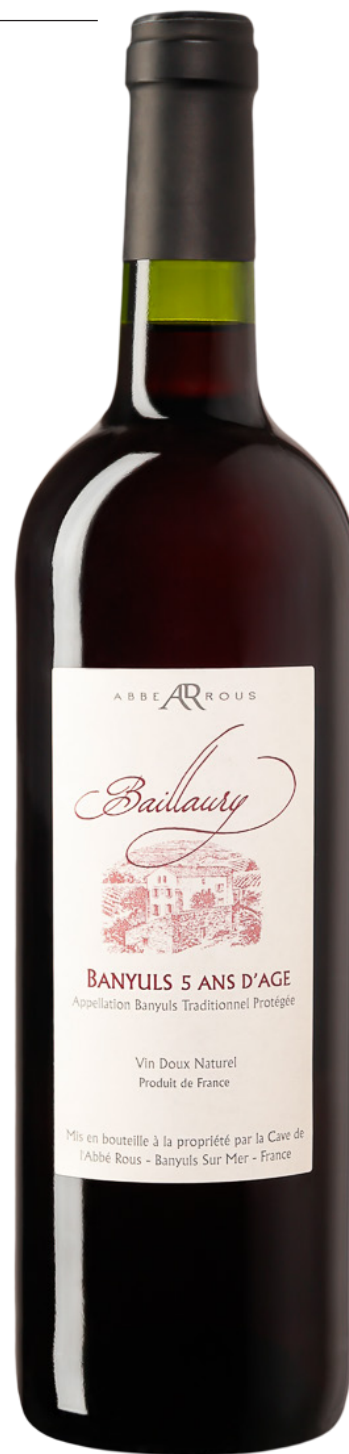
**Bouche** : Attaque ample avec des tanins fins et fondus. Gras. Notes de fruits rouges à l'eau de vie, prunes et pruneaux. Bonne persistance.



### Alliances Gastronomiques

À déguster à l'apéritif, sur les fromages bleus et les desserts au chocolat. Bel accord de saison avec les melons.

A servir à 14°C.



### Valeurs Analytiques\*

Masse volumique g/cm <sup>3</sup>	1,0257
Alcool acquis %vol	16°09
Sucres (glucose+fructose) en g/l	95,90
Alcool Total %vol	21°79
pH	3,54
Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	2,90
Acide acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	0,36
SO <sub>2</sub> Total en mg/l	121

\* analyses réalisées en juin 2024 - L16224