

# Hélyos

## Banyuls 2005 Appellation d'Origine Contrôlée

### Terroir - Vignes

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.

Cette cuvée, élaborée par la Cave de l'Abbé Rous sous la direction du Docteur Alain Raynaud, est issue d'une très stricte sélection de parcelles. Sur 900 hectares exploités, seulement 7, à très fort potentiel qualitatif, ont été retenus.

### Cépages

Grenache noir . . . . . 100 %  
Rendement moyen à l'hectare

### Age des vignes

de 25 à 60 ans  
21 hl

### Vendanges

Vendanges manuelles avec tri sélectif sur les parcelles début octobre 2005.

### Vinification : équilibre doux

Mutage sur grains à l'alcool vinique neutre. Macération sous alcool de 20 jours avec remontage quotidien.

### Élevage en milieu réducteur

Mise en fûts de chêne de un vin fin novembre 2005. Pendant 2 mois et demi, les lies ont été quotidiennement remises en suspension par système oxoline puis 1 fois par semaine à partir du mois de janvier. Mise en bouteilles en septembre 2006.

### Dégustation

Robe . . . . . Noir intense, franges rouges soutenues.  
Nez . . . . . Subtil et délicat sur la cerise bigarreaux et la mure.  
A l'agitation, affirmation de la puissance sur des notes mentholées, vanillées, épicées.  
Bouche . . . . . Attaque très ample. Le vin se révèle très puissant et très harmonieux. Finale de cassonade prolongeant longuement le plaisir.

### Alliances Gastronomiques

Ce vin est surprenant sur un pavé de thon en croûte de poivre. Très séduisant et onctueux, il se déguste seul en fin de repas ou en accompagnement de desserts au chocolat.

A déguster entre 12-14°C.

Production : 3000 bouteilles  
Conditionnement : Caisse bois de 6



### Normes Analytiques\*

Facteurs	valeur
Masse volumique en g/l	1,032
Alcool acquis	17°38
Alcool total	24°15
Sucres (glucose+fructose) en g/l	115
pH	3,68
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,00
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,34
SO2 total en mg/l	88

\* analyses réalisées en Janvier 2009