

Hélyos

Banyuls 2012 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 90 %

Syrah 10 %

Rendement moyen à l'hectare

Age des vignes

de 25 à 60 ans

de 10 à 30 ans

21 hl

Vendanges

Vendanges manuelles avec tri sélectif sur les parcelles le 17 septembre 2012.

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 neuf fin octobre 2012. 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 août 2013.

Dégustation

Robe Rouge Grenat très profond.

Nez Notes fines et longues de figues confites, de pain d'épices et de café grillé.

Bouche Pleine et dense, tout en finesse et velouté. Fruits noirs et notes de moka. Longueur remarquable.

Alliances Gastronomiques

Ce vin séduisant, onctueux se déguste seul en fin de repas ou en accompagnement de desserts au chocolat.

A déguster entre 12-14°C.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	1,038
Alcool acquis %vol	16°90
Alcool total %vol	24°64
Sucres (glucose+fructose) en g/l	131,20
pH	3,67
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,65
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,38
SO2 total en mg/l	<100

* analyses réalisées en Janvier 2017