

Baillaury Grand Cru

Banyuls Grand Cru 2007 Appellation d'Origine Contrôlée

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 75 %
Grenache gris 25 %
Rendement à l'hectare 30 hl

Vinification : équilibre demi-doux

Vendanges en septembre 2007 Raisins égrappés et foulés. Macération sur grains de 18 jours après mutage.

Élevage en milieu oxydatif

En cuve et foudre de chêne jusqu'à la mise en bouteilles d'Août 2014.

Dégustation

Robe Acajou aux reflets cuivrés.
Nez 1er nez très cacaoté, à l'aération notes d'écorces d'oranges, de caramel, de café et d'humus.
Bouche.....
À la fois structurée et veloutée, arômes de raisins de corinthe et de figues sèches,
A conseiller : finale persistante aux saveurs épicées.
Une ouverture de la bouteille 30 min avant le service.

Alliances Gastronomiques

Ce Banyuls Grand Cru, au caractère matiné de force et de douceur, est idéal à l'apéritif ou sur du foie gras. Sa puissance saura aussi accompagner un fromage affiné et son élégance ravira sur un dessert au chocolat ou une belle brioche.

A déguster à 13 - 14°C.

Production : 15 000 bouteilles



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	1025,6
Alcool acquis %vol	16°09
Alcool total %vol	21°75
Sucres (glucose+fructose) en g/l	96,20
pH	3,34
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,50
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,31
SO2 total en mg/l	inf à 120

* analyses réalisées en Mars 2015