

# Cuvée Joseph Nadal

## Banyuls Grand Cru 2003 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. Pour cette cuvée, nous sélectionnons de vieilles vignes, très ensoleillées, exposées est/sud-est, sur des sols de schistes maigres, érodés et peu fertiles.

### Cépages

Grenache noir..... 100 %  
Rendement moyen à l'hectare ..... 20 hl

### Vinification : équilibre sec

Vendanges fin septembre 2003. Raisins foulés et partiellement égrappés. Mutage sur grain, pratiqué tardivement pour obtenir l'équilibre sec recherché. Longue macération de 18 jours après mutage.

### Élevage en milieu oxydatif

Près de 8 ans en foudre de chêne, puis affinage en bouteilles en cave souterraine à température régulée. Mise en bouteilles en novembre 2013.

### Dégustation

Robe ..... Brun fauve à la frange jaune «iode» avec quelques reflets vert émeraude.  
Nez ..... Très complexe de feuille de tabac, d'épices sur leur côté piquant, de sous-bois, de praline et de noix.  
Bouche ..... Au caractère racé de part son équilibre mais avec de la rondeur, notes de café torréfié, de pruneau et de réglisse.

### Alliances Gastronomiques

Ce Banyuls Grand Cru racé de type sec accompagne les gibiers et les viandes en sauce, le fromage de chèvre et de brebis, les fromages bleus de vache. A déguster en fin de repas avec ou sans cigare. Servir à 13°C.

Production : 4 700 bouteilles



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique en g/l	1,009
Alcool acquis	18°70
Alcool total	22°45
Sucres (glucose+fructose) en g/l	64,10
pH	3,75
Acidité totale en g/l SO4 H2	4,20
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,41
SO2 total en mg/l	inf à 120

\* analyses réalisées en mars 2014