

# Cuvée Christian Reynal

## Banyuls Grand Cru 2000 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 doux

Vendanges tardives de raisins à maturité élevée. Égrappage, foulage. Mutage sur grain suivi d'une longue macération de 20 jours.

### Élevage en milieu oxydatif

8 ans en petits foudres et demi-muids, puis affinage en bouteilles en cave souterraine à température régulée.

Mise en bouteilles en avril 2009.

### Dégustation

Robe ..... Acajou clair sur des nuances jaunes soutenues

Nez ..... Premier nez en sommeil, très vite il se réveille à l'agitation sur la praline, le café grillé, des notes de sous-bois et le cerneau de noix fraîches.

Bouche ..... La présence est forte avec une longueur très prononcée. La finale souligne le café torréifié.

### Alliances Gastronomiques

La finesse et l'élégance à savourer avec un foie gras poêlé, du Roquefort, un dessert au chocolat noir, ou encore après le café avec ou sans cigare...

A servir entre 16 et 17°C.

Production : 10 000 bouteilles



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique en g/l	1,030
Alcool acquis	18°73
Alcool total	25°58
Sucres (glucose+fructose) en g/l	116
pH	3,53
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,35
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,31
SO2 total en mg/l	<120

\* analyses réalisées en Avril 2009