ABBE ROUS

Baillaury Grand Cru

Banyuls Grand Cru 2009
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 authentique, marqués par l'élégance minérale propre à ce terroir de schiste.

Cépages
Grenache noir . . . . . 100 %
Rendement à l'hectare . . . . . .22 hl

Vinification : équilibre demi-doux
Vendanges en septembre 2009. Raisins égrappés et foulés. Macération sur grains de 20 jours après mutage.

Élevage en milieu oxydatif
En cuve et foudre de chêne jusqu'à la mise en bouteilles en avril 2017.

Dégustation
Robe . . . . . Brun fauve aux refles acajou, frange tirant sur
. . . . . le jaune.
Nez . . . . . Premier nez de caramel au lait et de figue
. . . . . sèche. L'agitation le rend encore plus gourmand
. . . . . sur le chocolat chaud aux notes de poivre noir.
Bouche. . . . . .Structurée, ample et racée aux saveurs de griottes
. . . . . confites, d'épices orientales et de feuille de tabac.

A conseiller : . . . . . Ouverture de la bouteille 30 min avant le service pour réveler et exalter au mieux ses arômes.

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

Production: 15 700 bouteilles

Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm³	1026,4
Alcool acquis %vol	16°37
Alcool total %vol	22°45
Sucres (glucose+fructose) en g/l	103,40
pH	3,41
Acidité totale en g/l H_2SO4	3,90
Acidité acétique en g/l H_2SO4	0,32
SO2 total en mg/l	112

* analyses réalisées en avril 2017

8 Route du Mas Reig - 66650 Banyuls-sur-Mer - France - Tél. 33 (0)4 68 88 72 72
www.abberous.com - e-mail : contact@abberous.com