

Cuvée Christian Reynal

Banyuls Grand Cru 2002 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 juin 2011.

Dégustation

Robe..... Acajou clair sur des nuances cuivrées.
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 avec une pointe de cacao.
Bouche..... Très ample et très intense de raisins de Corinthe, de dattes confites, finement mêlées à des notes grillées, de café, caramel et de cannelle.

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.



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique	1031,8
Alcool acquis %vol	18°55
Alcool total %vol	25°82
Sucres (glucose+fructose) en g/l	123,30
pH	3,46
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,95
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,33
SO2 total en mg/l	<100

* analyses réalisées en Juin 2011