

Pyrène

Banyuls Traditionnel Appellation d'Origine Protégée

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.

Cépages

Grenache noir 100 %

Vinification

Egrappage et foulage de la vendange cueillie en très bon état sanitaire. Fermentation alcoolique partielle avec mutage sur marc pour la moitié du volume suivie d'une macération post mutage de 15 jours. Fermentation alcoolique partielle avec mutage sur jus pour l'autre moitié du volume.

Élevage

Oxydatif de trois ans en cuves et foudres centenaires.

Dégustation

Robe Moyennement intense rouge orangée à la frange tuiée.

Nez..... De fruits rouges compotés, de pruneau, de cire d'abeilles et d'épices.

Bouche Bel équilibre mettant en avant la gourmandise des fruits macérés avec des notes épicées, vanillées et de réglisse.

Alliances Gastronomiques

A l'apéritif et sur les desserts au chocolat.

A servir entre 15 et 16°C.



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	1,0254
Alcool acquis %vol	16° 13
Alcool total %vol	21° 77
Sucres (glucose+fructose) en g/l	94,90
pH	3,54
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,20
Acidité volatile en g/l H ₂ SO ₄	0,32
SO ₂ total en mg/l	<140

* analyses réalisées en Avril 2021