

Marc de Banyuls

Marc de Banyuls
Hors d'âge
Eau de vie de Marc du Languedoc

Terroir

Le Vignoble de 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
Grenache Gris
Grenache Blanc

Élaboration

Elaboré à partir de Marc frais de Banyuls. Distillation en alambic de type charentais.

Élevage

Elevage de 7 ans en fûts de chêne.

Dégustation

Robe Dorée, ambrée.
Nez De fruits (mirabelle, poire) avec des notes de noix, de vanille et de réglisse.
Bouche Ample et ronde avec des arômes à dominante épicée.

Alliances gastronomiques

S'apprécie à température ambiante. A déguster après un bon repas en digestif, avec ou sans cigare.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse Volumique	0,9493 (+/- 0,004)
Alcool Acquis	40,10°

* analyses réalisées en Mars 2019