



A O P Banyuls Grand Cru

Camille Descossy

Cépages :

Grenache noir 100 %

Terroir :

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec.

Vinification :

Vendange égrappée et légèrement foulée

Fermentation régulée à 24°

Longue macération après mutage sur grain (6 semaines)

Rendement : 15 hl/ha

Degré : 17.5 %

Sucres résiduels : 90 g/l

Elevage :

36 mois en fûts de chêne et foudres de chênes de Hongrie.

Dégustation :

Servir à 15°

Robe rouge pourpre. Riche en notes de cerise bigarreau et fin chocolaté.

Grande finesse, vin haut de gamme.

Vin de longue garde.

A déguster à l'apéritif ou sur un dessert au chocolat noir.

Tarifs TTC départ cave :

35 €

