



A O P Banyuls Hors d'Age

Augustin Hanicotte

Cépages :

Grenache noir 70 %, Grenache gris 20 %, Carignan 10 %

Terroir :

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

Vinification :

Vendange égrappée et foulée

Fermentation en cuve béton, thermorégulée à 24°

Mutage sur grain puis 20 jours de macération

Rendement : 15 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 90 g/l

Elevage :

Base de vin de plus de 20 ans. Foudre de chêne de Hongrie.

Dégustation :

Servir à 15°

Belle robe rouge acajou avec des reflets bruns.

Arômes de pruneaux confits, note de torréfaction.

Idéal sur des desserts cacao, moka...

A déguster également avec un cigare.

Tarifs TTC départ cave :

25.50 €

