



A O P Banyuls Rimage

Jean Peské

Cépages :

Grenache noir 100%

Terroir :

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

Vinification :

Vendange égrappée et foulée

Fermentation régulée à 28°

Longue macération après mutage sur grain

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 97 g/l

Elevage :

Cuve en béton jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Dégustation :

Servir à 12-14°

Nez intense de petits fruits noirs.

Vin jeune très aromatique sur la cerise, vin de longue garde.

A déguster à l'apéritif, sur un fromage bleu ou sur une tarte aux fraises...

Tarifs TTC départ cave :

12 €

