

A O P Banyuls Rosé

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

Jus de coule uniquement

Mutage sur moût

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 15.5 %

Sucres résiduels : 115 g/l

Elevage :

Cuve inox jusqu'à la mise en bouteille en Avril.

Dégustation :

Servir à 12-14°

Robe brillante rose.

Nez de fraises des bois.

Bouche gourmande et intense sur la fraise et les fleurs.

A déguster à l'apéritif, sur une mousse au citron, et également en cocktail...

Tarifs TTC départ cave :

12 €

