



AOP BANYULS ROUGE

Le bag in box de 5 litres

Cépages :

Grenache noir 60 %, Grenache gris 40 %

Terroir :

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



Vinification :

Egrappage, foulage

Fermentation en cuve béton

Mutage sur grain puis 20 jours de macération avec remontages réguliers

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 100 g/l

Elevage :

3 ans en cuve

Dégustation :

Servir à 12/14°.

Se déguste à l'apéritif.

Belle robe tuilée aux reflets acajou, arômes de fruits rouges.