



# AOP BANYULS RIMAGE

*Jean Peské*

**Cépages :**

Grenache noir 100 %

**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 : 20 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 100 g/l

**Elevage :**

Milieu réducteur, pas d'oxydation

**Dégustation :**

Servir à 13°.

Robe rouge rubis, reflets violacés.

Concentration de petits fruits rouges et noirs.

