

# AOP BANYULS AMBRÉ

## *St-Vincent Ferrier*

### Cépages :

Grenache noir, Grenache gris, Grenache blanc

### Terroir :

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

### Vinification :

Egrappage, foulage

Courte macération de 12h.

Débourbage et fermentation contrôlée à 18°

Rendement : 15 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 111 g/l

### Elevage :

Foudre de chêne pour moitié

L'autre moitié en bonbonnes de verres

### Dégustation :

Servir à 12-14°

Robe brillante, rousse aux reflets or.

Attaque en bouche élégante, arômes de fruits à l'eau de vie, finale avec une touche d'orange confite.

