



AOP BANYULS ROUGE

Traditionnel

Cépages :

Grenache noir 60 %, Grenache gris 20 %, Grenache blanc 20 %

Terroir :

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

Vinification :

Egrappage, foulage

Fermentation avec contrôle des températures

Mutage sur grain puis 20 jours de macération avec remontages réguliers

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 100 g/l

Eleavage :

En foudre de chêne de Hongrie pendant 30 mois minimum

Dégustation :

Servir à 10/12°.

A déguster à l'apéritif ou au dessert

Arômes de fruits noirs, cerise.

