

Banyuls Traditionnel «Flagrant Désir»

Il s'agit d'une création, un Banyuls moderne avec un équilibre sec. Une syrah magnifique alliée au Grenache, ce Banyuls ouvre de nouvelles expériences gustatives, une rencontre d'arômes de liqueur de cerise, de tabac, de cacao, d'épices et de vanille. Pour la dégustation il se suffit à lui-même, 200 bouteilles de 50cl seulement !



Vinification

Cépages : 90% Grenache Noir - 10% Syrah
Age moyen des vignes : 30 ans
Rendements : 12hl/ha.
Sucres résiduels : 75gr/l
Macération traditionnelle.
Fermentation sous contrôle des températures.
Mutage sur grain
Macération de 3 semaines.
Pressurage doux.
Soutirage de printemps.

Elevage

En barriques neuves.

Note de l'Oenologue

Robe : Grande, très foncée.
Nez : Puissant et intense avec une dominante liqueur de cerise, tabac et épices.
En bouche : cerise noire à l'alcool, poivre de Sichuan, épices douces, tabac, garrigue, fève de cacao, pointe vanillée.
Très puissant, voire explosif et long en bouche.

Gastronomie

Seul, selon votre plaisir...
Desserts forts en chocolat et fruits rouges.

P
PIETRI
GÉRAUD
domaine 