

# Banyuls Grand Cru Hors d'âge

L'assemblage des petits fûts qui dorment depuis 15 ou 20 ans dans le silence de nos caves, offre aux amateurs de très vieux Banyuls des moments de félicité. C'est un voyage dans le temps pour retrouver ces instants d'émotions. Ce Banyuls est très rare, seulement 300 bouteilles produites par an.



## Vinification

Cépages : 90% Grenache noir et gris -  
10% vieux Carignan

Age moyen des vignes : entre 40 et 100 ans

Rendements : 17hl/ha.

Sucre résiduel : 75gr/l

Alc.16,5%Vol

## Elevage

Cette cuvée a été élevée en méthode Solera.

Il s'agit d'un assemblage de Banyuls traditionnels ayant entre 15 et 20 ans.

## Note de l'Oenologue

Ce vin d'exception, dégage des arômes intenses de torrifications (noix, café, cacao, cigare) et une oxydation prononcée.

## Gastronomie

Se consomme en fin de repas et/ou avec du Chocolat;