

«Rancio sec»

C'est l'ancêtre des Collioure, c'est aussi un Banyuls dont tous les sucres ont disparus. Un vin très particulier, marqueur du terroir, vignifié depuis toujours par nos anciens en Pays Catalan. Certains vigneron continuent à perpétuer sa tradition. Exposé à une oxydation maximum, grâce à un long vieillissement, il développe des notes typiques de Rancio.



Vinification

Cépages : Grenache gris et blanc de vieilles vignes complantées

Rendements : 18hl/ha.

Alc: 19%Vol.

Pressurage direct

Fermentation des moûts complète en cuve inox

Elevage

En vieilles barriques en abandon pendant au moins 7 ans

Note de l'Oenologue

Robe : jolie robe couleur ambrée

Nez : noix

En bouche : Vieux cuir, épices, beaucoup de tension de salinité et de minéralité.

Gastronomie

Anchois de Collioure, Pata negra, vieux Manchego, ou vieux gouda, fromage fort.

Peut être utiliser en cuisine comme un Xérès, en déglçage, pour élaborer des sauces (Civet, Daube, Bouillabaisse...).