

Banyuls Traditionnel «Joseph Géraud»

C'est notre Banyuls traditionnel : il perpétue la méthode ancestrale de nos grands-parents ; un élevage sous bois où l'oxydation est favorisée. Les foudres ne sont jamais complètement vidés afin de laisser le vieux Banyuls guider le plus jeune dans son élevage.



Vinification

Cépages : 90% Grenache noir et gris - 10% Carignan
Age moyen des vignes : entre 40 et 100 ans
Rendements : 20hl/ha.
Sucre résiduel : 75gr/l
Macération traditionnelle.
Fermentation sous contrôle des températures.
Mutage sur grain.
Macération de 3 semaines.
Pressurage doux.
Soutirage de printemps.

Elevage

En cuve béton sur lies fines pendant 1 an, puis durant 6 ans en foudres de chêne pour 90% du Banyuls et 10% en barriques à l'extérieur.

Note de l'Oenologue

Robe : Tuilée aux reflets bruns.
Nez : Notes torrifiées, à dominante noix, tabac, pruneau et cacao.
En bouche : Première attaque, palette de fruits secs ; puis se développent des notes de noix, café, chocolat, surtout en fin de bouche. Vin gras équilibré et chaleureux. Tanins fondus. Long en bouche. Légèrement boisé...

Gastronomie

Dessert à base de chocolat, tarte aux noix, moka, café. Fromages à pâte persillée, vieux fromages de chèvre. Foie gras poêlé. Fin de repas. avec un cigare.

P. GÉRAUD
domaine 