

Banyuls Rimage «Cuvée Méditerranée»

C'est une cuvée plus personnelle à mi-chemin entre un Rimage et un traditionnel. Ce banyuls est une nouvelle interprétation où l'élevage prend là encore toute son importance. Il n'est élaboré que lorsque l'année s'y prête.

Vinification

Cépages : 100% Grenache Noir
Age moyen des vignes : entre 45 et 100 ans
Rendements : 25hl/ha.
Sucre résiduels : 90gr/l
Macération traditionnelle.
Fermentation sous contrôle des températures.
Mutage sur grain
Macération de 3 semaines.
Pressurage doux.
Soutirage de printemps.

Elevage

Pendant 4 ans en barriques plutôt neuves : pour 80 % d'entre elles, elles n'ont connu que du vin rouge. Ouillé durant les 4 ans.

Note de l'Oenologue

Robe : Brillante acajou.
Nez : Intense de fruits très cuits et de pruneaux.
En bouche : Vin charnu et chaleureux avec des notes intenses de figes sèches, de pruneaux, de liqueur de myrtilles. En finale, arômes de torréfaction, de chocolat avec une pointe de cerises à l'alcool. Tanins présents mais fins. Long en bouche.

Gastronomie

Dessert à base de chocolat noir, tarte aux pruneaux, aux figes...
Fromages à pâte persillée, vieux fromages de chèvre.
Foie gras, magrets de canard aux figes.



P. GÉRAUD
domaine 