

Banyuls Ambré «Cuvée du Soleil»

Ce Banyuls est resté 4 ans sur le balcon de notre cave, en bonbonnes de verre, exposé au soleil et à tous les temps. Cet élevage à rotation très lente était fréquent chez nos grands-pères : il révèle toute la quintessence des vieux Banyuls oxydés. Nous ne produisons que très peu de bouteilles (environ 500 litres par an) de ce précieux nectar conditionné en 50cl.



Vinification

Cépages : 80% Grenache Gris - 20% Grenache Blanc
Age moyen des vignes : entre 15 et 45 ans
Rendements : 15hl/ha. Alc.15,5%Vol.
Sucre résiduel : 65gr/l
Pressurage direct.
Collage sur moût et débourbage à froid.
Fermentation à basses températures.
Mutage à 1045.
Soutirage.

Elevage

En cuve sur lies fines pendant 1 mois, puis durant 3 à 4 ans 90% en bonbonnes de verre à l'extérieur.

Note de l'Oenologue

Robe : Belle robe ambrée et brillante.
Nez : Raisin de Corinthe, abricot sec, noix, orange confite, caramel et rancio.
En bouche : Très pain d'épices, noix, cire, encens, amandes. Vin gras et chaleureux. Tanins fondus avec en finale une pointe minérale.

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.