



# AOP BANYULS ROUGE

*Le bag in box de 5 litres*

*3 ans d'âge*

**Cépages :**

Grenache noir 60 %, Grenache gris 40 %

**Terroir :**

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec

**Vinification :**

Egrappage, foulage  
Fermentation en cuve béton  
Mutage sur grain puis 20 jours de macération avec remontages réguliers

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 100 g/l

**Elevage :**

3 ans en cuve

**Dégustation :**

Servir à 12/14°.

Se déguste à l'apéritif.

Belle robe tuilée aux reflets acajou, arômes de fruits rouges.

