



AOP BANYULS HORS D'AGE

Augustin Hanicotte

Cépages :

Grenache noir 70 %, Grenache gris 20 %, Carignan 10 %

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
Fermentation thermorégulée à 28 °

Rendement : 15 hl/ha

Degré : 16.5 %
Sucres résiduels : 106 g/l

Eleavage :

Foudre de chêne de Hongrie
Base de vin de plus de 20 ans

Dégustation :

Servir à 12-14°
Belle robe acajou avec des reflets bruns.
Arômes de pruneaux confits, note de torréfaction.
Idéal sur des desserts cacao, moka..
A savourer également avec un cigare.

