



AOP BANYULS GRAND CRU

Camille Descossy

Cépages :

Grenache noir 100 %

Terroir :

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

Vinification :

Vendange égrappée et légèrement foulée.
Fermentation régulée à 28°.
Longue macération après mutage sur grain.
Vin de première coule.

Rendement : 15 hl/ha

Degré : 16.5 %
Sucres résiduels : 100 g/l

Elevage :

30 mois en barriques de chêne

Dégustation :

Servir à 14-15°
Robe rouge pourpre, riche de notes de cerise bigarreau.
Grande finesse, vin haut de gamme.
Vin de longue garde.
A déguster à l'apéritif ou sur un dessert au chocolat noir.

