



AOP BANYULS RIMAGE

Jean Peské

Cépages :

Grenache noir 100 %

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 : 20 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 100 g/l

Eleavage :

Milieu réducteur, pas d'oxydation

Dégustation :

Servir à 13°.

Robe rouge rubis, reflets violacés.

Concentration de petits fruits rouges et noirs.

