



AOP BANYULS AMBRE

St-Vincent Ferrier

Cépages :

Grenache noir, Grenache gris, Grenache blanc

Terroir :

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

Vinification :

Egrappage, foulage
Courte macération de 12h.
Débourbage et fermentation contrôlée à 18°

Rendement : 15 hl/ha

Degré : 16.5 %
Sucres résiduels : 111 g/l

Elevage :

Foudre de chêne pour moitié
L'autre moitié en bonbonnes de verres

Dégustation :

Servir à 12-14°
Robe brillante, rousse aux reflets or.
Attaque en bouche élégante, arômes de fruits à l'eau de vie,
finale avec une touche d'orange confite.

