



Domaine Berta-Maillole

TRADITIONNEL

Banyuls - Rouge 2013

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Banyuls

Cuvée : TRADITIONNEL

Couleur : Rouge

Millésime : 2013

Cépages : Grenache (100%)

Alcool : 17 %

Contenance : 75 cl

Élevé dans de vieux foudres, ce vin riche et structuré est un grand classique à l'apéritif. Il s'accorde aussi sur le melon, les fromages bleus et les desserts au chocolat.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Pressurage, Pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid, Mutage sur grains, Eraftage.

Elevage en vieux foudre de chêne, Mise en bouteille manuelle, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, profonde, reflets tuilés.

NEZ : Complexe, légers arômes de sous-bois, généreux arômes de réglisse, intenses arômes de cerise kirchée, généreux arômes de figue, intenses arômes de pruneau, intenses arômes de réglisse, généreux arômes de vanille, intenses arômes de cacao, généreux arômes de pain grillé, arômes de sous-bois.

BOUCHE : Notes de pruneau, intenses notes de vanille, intenses notes de cacao.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer à partir de 2014



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Spécialités asiatiques, Tajine d'agneau, Fromages à Pâte persillée, Desserts au chocolat

Powered by **Plugwine**

