



AOP Banyuls Rouge

« Cirera »

Parfumé, vineux et frais.

Cirera : cerise en catalan.

Cépage

100 % grenache noir.

Le grenache est un cépage aux arômes variés de fruits rouges (cerise noire, cassis...), de fruits à noyaux, de réglisse et de caramel.

Terroir

Sols : schistes.

Rendements : 17 hl/ha.

Les parcelles sont logées dans le bas des vallées, à l'intérieur des terres, là où la chaleur est la plus forte. Les raisins de Banyuls acquièrent donc une excellente maturité. La structure du schiste permet à la vigne de puiser en profondeur les ressources dont elle a besoin. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux banyuls.

Vinification – Élevage

Production : 6 500 bouteilles.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuves.

14 mois d'élevage en foudre de 30 hl.

Lorsqu'il reste environ 100 g/l de sucres résiduels, le banyuls rouge, rimage ou vintage, est muté sur grain à l'alcool neutre

(99 % vol.). Les fermentations se déroulent en cuves. Le vin est ensuite placé dans des foudres en bois de 30 hl ou des barriques. L'élevage dure ensuite 14 mois en milieu réducteur à l'abri de l'air. Le vin conserve ainsi son caractère vineux et ses notes aromatiques de fruits frais.

Dégustation

Véritable explosion de fruits rouges (cerise, cassis), ce rimage de belle concentration offre une bouche riche et ronde aux tanins enrobés.

Accords

Délicieux avec un magret de canard, des fromages forts (Roquefort, brebis etc.) et des desserts à base de cerise.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr