

CUVÉE PARCÉ FRÈRES DOMAINE DE LA RECTORIE

Terroir

Rimage Mise Précoce, Muté sur grains.

Vinification et vieillissement

Fermentation de quatre jours puis mutage sur grains. Après une macération de 20 jours et un élevage en cuve pleine de 7 à 8 mois, ce rimage sera mis en bouteille précocement pour conserver son caractère fruité et sa fraîcheur. Évolution lente en bouteille, longue garde.

Caractéristiques

Au nez, des arômes de fruits rouges (mûres, cassis). En bouche, la texture est riche et gourmande, c'est la quintessence des arômes du grenache noir dans sa jeunesse.

Accords mets et vins

Fromages bleus, fromages de chèvre, desserts aux fruits rouges.



Producteur

Domaine de la Rectorie

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

Grenache noir 90%. 10% Carignan (vieilles vignes).

Pays / région

France, Languedoc-Roussillon

Appellation

Banyuls

Format

750 ml

Degré d'alcool

17 %

Température de service

12 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec