

Banyuls Pyrène Abbé Rous 3 ans d'âge



Cuvée
Pyrène
Appellation
Banyuls
Millésime
3 ans

[Commandez en ligne](#)

Son nom a été choisi en hommage à l'Abbé qui à la fin du XIXème siècle, s'instaura premier négociant éleveur de vin de Banyuls pour financer la construction d'une église pour le village. La qualité est son exigence, et cela pour l'ensemble des étapes de l'élaboration des vins ; de la conduite de la vigne à la vinification ; et de l'élevage à la présentation. Forte d'un savoir faire unique pour l'élevage des Banyuls et des Banyuls Grand Cru, sa gamme est d'une grande richesse.

Terroir

Côteaux de Schiste

Cépages

Grenache noir : 50 % Carignan : 5 % Autres Grenaches : 45 %

Vinification

Vendange foulée et partiellement égrappée. Macération de 5 jours avant le mutage à l'alcool vinique neutre.

Dégustation

Robe : Grenat aux reflets tuilés. Nez : Fin de petits fruits rouges mûrs. Bouche : Attaque souple avec des tanins soutenus et fins. Intensité aromatique de fruits macérés dans l'eau de vie. Finale légèrement poivrée.

Consommation

A l'apéritif et sur les desserts au chocolat.

Elevage

Deux ans en foudres centenaires, puis affinage en cave souterraine.

Mot du caviste

A servir entre 15 et 16°C



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/178>