

Abbé Rous - Domaine de Baillaury - AOC Banyuls Grand Cru 2004



Cuvée
Baillaury
Appellation
Banyuls
Millésime
2004

[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

Les vignes sont implantées en terrasses sur des côteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière pays.

Cépages

Grenache noir : 75 % Grenache gris : 25 % Rendement à l'hectare : 30 hl

Vinification

Raisins égrappés, Macération de 18 jours après mutage.

Dégustation

Robe : Robe acajou légèrement cuivrée. Nez : Des arômes grillés cacao et figues, pruneaux confits. Notes de sous-bois. Poivre et cannelle en finale. Bouche : Une attaque ample et structurée sur des arômes de caramel moût. Notes de café, de noisettes et de griottes. Finale vanillée.

Consommation

Ce Banyuls Grand Cru, au caractère matiné de force et de douceur, est idéal à l'apéritif ou sur du foie gras. Sa puissance saura aussi accompagner un fromage affiné et son élégance ravira sur un dessert au chocolat ou une belle brioche.

Elevage

En foudre de chêne de 150 hl jusqu'à la mise en bouteilles en octobre 2007.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/183>