

Parcé Frères - Rimage Mise Tardive 2008 - AOC Banyuls



Cuvée
Rimage Mise Tardive
Appellation
Banyuls
Millésime
2008

[Commandez en ligne](#)

Au Domaine de La Rectorie les vinifications sont guidées par le choix des vignes : à partir d'une trentaine de parcelles d'expositions et d'altitudes différentes (0 à 400 m) ils terminent les vendanges en ayant vinifié une trentaine de vins. L'âge des vignes, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages originaux... c'est par ces moyens simples qu'ils restent en harmonie avec l'identité de ce terroir. Le cépage principal est le grenache noir pour le Banyuls complété d'un peu de syrah de carignan et de mourvèdre pour le Collioure. Les Blancs sont issus de grenache gris.

Terroir

Terrasses de schistes

Cépages

Grenache Noir 100 %

Vinification

Vendange manuelle. Egrappage, fermentation thermorégulée jusqu'au point de mutage. Macération post fermentaire de 3 à 4 semaines permettant un bon enrobage des tanins et une extraction maximale du potentiel de la matière première.

Dégustation

Robe rubis profond. Nez généreux de fruits noirs confits, de figue, de pruneau, de noix, de moka et de cacao. Sa bouche est suave, riche, structurée, moelleuse et très persistante. Vin généreux, aromatique, harmonieux et typé.

Consommation

Apéritif, fromages bleus, desserts aux fruits rouges et / ou au chocolat

Elevage

En milieu réducteur pour préserver son potentiel aromatique

Mot du caviste

Très gourmand et généreux, ce vin s'appréciera en multiples occasions. Servir entre 14 et 16 °C

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/333>