

Abbé Rous - Cornet & Cie - AOC Banyuls Rimage 2010



Cuvée
Cornet Rimage
Appellation
Banyuls
Millésime
2010

[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 100%

Vinification

Raisins triés à la vigne, égrappés et foulés. Mutage sur grains en type doux suivi d'une macération de 20 jours.

Dégustation

Robe : Rouge cerise intense. Nez : Chaleureux de fruits rouges frais (Fraise) avec des notes fraîches de pomélos. Bouche : Gourmande et harmonieuse sur la douceur et l'onctuosité. Finale de figue fraîche.

Consommation

Un vin charnu et fruité, tout en séduction, à associer à la cuisine exotique sur des accords sucrés salés. Il s'accorde également aux fromages bleus, aux desserts au chocolat ou aux fruits rouges.

Elevage

Élevage en milieu réducteur jusqu'à la mise en bouteilles.

Mot du caviste

A déguster entre 14° et 16°C

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/480>