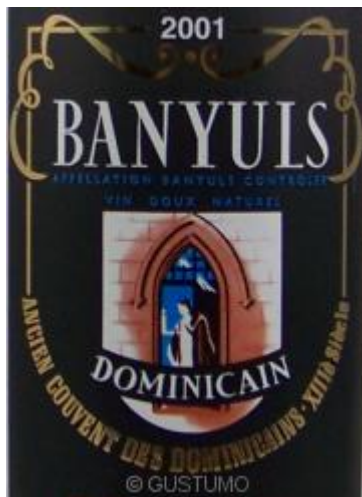


Cellier Dominicain - Le Dominicain 2003 - AOC Banyuls



Cuvée
Le Dominicain
Appellation
Banyuls
Millésime
2003

[Commandez en ligne](#)

Le **Cellier des Dominicains** est à l'origine un couvent des Dominicains et monument historique du XIII^e siècle. Pendant 5 siècles de 1290 à 1791, le couvent des Dominicains rayonne sur la vie de Collioure. Dès 1791, l'église ST Dominique, devient propriété de l'état et sert de dépôt d'artillerie. C'est en 1926, que les vignerons de Collioure installent leur cave dans cette bâtisse imposante et pittoresque. Aujourd'hui Le **Cellier des Dominicains** exploite 130 Ha, exclusivement sur les communes de **Collioure** et de Banyuls.

Terroir

Terrasses de schistes cambrien

Cépages

Grenache noir 70 %, Grenache gris 20 %, Carignan 10 %.

Vinification

Récolte manuelle, égrappée, foulée et st soumise à une fermentation thermo-réglée. Mutage sur grains et macération post fermentaire de 3 semaines.

Dégustation

Couleur grenat avec des reflets marron soutenus. Notes fondues de fruits noirs, de moka, de noix et de pruneaux à l'Armagnac. Sa bouche est soyeuse et équilibrée, avec en fin de bouche des notes de fruits secs, de torréfaction, d'amande, et de cacao.

Consommation

Apéritif, melon, fromages à pate persillée et desserts au chocolat.

Elevage

En foudre de chêne, puis en demi-muids pour affiner l'élevage.

Mot du caviste

Excellent rapport qualité / prix !



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/540>