

Abbé Rous - Marc de Banyuls - Hors d'Age



Appellation
Eau de vie
Millésime
Hors d'Age

[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.

Cépages

Grenache noir 50 %, Carignan 10 %, Grenache gris 40 %

Vinification

Marc peu asséché, issu des cuves de vinification du Banyuls rouge. Distillation en alambic charentais.

Dégustation

Sa robe est dorée. En nez on retrouve des arômes intenses et fins typés noix, vanille, réglisse. L'attaque en bouche est ample, ronde, volumineuse, et finement boisée. Bonne persistance.

Elevage

2 ans en fût de chêne



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/713>