

Domaine La Rectorie - Cuvée Léon Parcé 2016 - AOP Banyuls



Cuvée
Léon Parcé
Appellation
Banyuls
Millésime
2016

[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 pourris

Cépages

Grenache noir 80%, grenache gris 10% et carignan 10%

Vinification

Vendanges manuelles, sélection des grains avant encuvage, fermentation thermorégulée jusqu'à son point de mutage.

Macération post fermentaire comprise entre deux et trois semaines

Dégustation

Robe épaisse et sombre. Au nez on retrouve beaucoup d'élégance, dans un registre d'une complexité remarquable aux notes de baies rouges sauvages confiturées (myrtille et mure), et de fines notes boisées. En bouche, c'est une explosion de saveurs, les tanins veloutés et la concentration forment un équilibre frôlant la perfection. La finale est longue et savoureuse et se termine par de belles touches épicées.

Consommation

Apéritifs, desserts au chocolat / fruits rouges

Elevage

12 mois de barrique

Mot du caviste

Un grand Banyuls qui n'aura pas à pâlir face à un Porto Vintage



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/840>