

Banyuls Rimage «Mademoiselle O»

C'est un Banyuls muté sur grain, que l'on appelle aussi Rimage ou Vintage : une nouvelle génération de Banyuls qui contrairement à ses aînés a été élevé à l'abri de l'air. Il conserve ainsi sa robe pourpre, ses saveurs de cerises gorgées de soleil, ses tanins veloutés. «Mademoiselle O» est un clin d'oeil à ma fille Ornella : la première cuvée qui portait son nom était un 2000, année de sa naissance.



Vinification

Cépages : 100% Grenache Noir
Age moyen des vignes : entre 15 et 45 ans
Rendements : 18hl/ha.
Sucre résiduels : 95gr/l
Macération traditionnelle.
Fermentation sous contrôle des températures.
Mutage sur grain
Macération de 3 semaines.
Pressurage doux.
Soutirage de printemps.

Elevage

En cuve pleine sur lies fines.

Note de l'Oenologue

Robe : Rubis.
Nez : Puissant et intense avec une dominante liqueur de framboise, de cerise et d'épices.
En bouche : Confiture de cerises noires, liqueur de framboises, de cassis, myrthille, fruits noirs, pointe de réglisse. Banyuls franc, rond, généreux, aux tanins soyeux, beaucoup de fraîcheur.

Gastronomie

A l'apéritif un peu frais, fromages de brebis avec une petite confiture de cerises noires, tartes et crumbles aux fruits rouges, salades de fruits, fraises des bois. Chocolats et Forêts Noires.