

# Banyuls Rosé «Eléore»

La dernière nouveauté du Domaine notre Banyuls Rosé Eléore. La belle muse scandinave s'est égarée vers nos rivages, afin de chanter la fraîcheur et la douceur d'un vin qui envoûtera votre été ...



## Vinification

Cépages : 100% Grenache Noir, Blanc et Gris  
Age moyen des vignes : entre 10 et 80 ans  
Rendements : 28hl/ha.  
Sucres résiduels 102gr/l  
Pressurage direct  
Débourbage à froid  
Fermentation sous contrôle des températures  
Mutage sur moût

## Elevage

En cuves inox, milieu réducteur, pendant 6 mois.  
Mise en bouteille au printemps.

## Note de l'Oenologue

Robe : Jolie robe rose pastel, reflets saumonés  
Nez : Nez vif et frais, notes de fruits rouges frais.  
En bouche : Bouche en souplesse et en fraîcheur, notes de fraise, grenadine, légèrement abricoté.

## Gastronomie

Glacé à l'apéritif, sur des salades de fruits frais, fruits rouges, Charlotte aux fraises, sorbets, desserts glacés.