



Maison Parcé Frères

Sélection Parcé Frères

## BANYULS SUR GRAINS Mise précoce

*Appellation Banyuls Protégée  
Vin Doux Naturel*



### Les Vignes

L'ensemble du vignoble est sur des schistes en forte pente non mécanisable sur des parcelles complantées (cépages rouges et blancs également mélangés). Les altitudes varient entre 10 et 350 mètres. L'orientation des parcelles est principalement Nord-Est.

### Le Vin

Le Grenache noir est vendangé à grande maturité. Fermentation alcoolique en cuve inox et mutage sur grain en milieu réducteur (ajout d'alcool neutre d'origine vinique au cours de la fermentation). Cinq semaines de macération avec remontages quotidiens pour extraire les meilleurs composants de la peau des raisins. Mise en bouteille dans les 18 mois et conservation en cave climatisée.

### Conseil & Dégustation

Ce Banyuls est le reflet de son appellation, onctueux et structuré.

Au nez il est intense, on lui trouvera des arômes de fruits rouges, de cerise noire, de mûre, de cassis ou encore de confiture de myrtille.

La bouche est gourmande, ample, tannique, avec une incroyable longueur.

Il accompagnera un magret de canard aux figues, un fromage bleu, un dessert au chocolat ou encore une soupe de fruit rouge.

À déguster entre 12 et 16°C.