



Maison Parcé Frères

Domaine Augustin

BANYULS RIMAGE Muté sur grains

*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

C'est un Grenache noir vendangé à maturité. Nous ne cherchons pas la sur-maturité pour garder une belle fraîcheur sur ce banyuls digeste et gourmand. Fermentation alcoolique en cuve inox, mutage sur grain (ajout d'alcool neutre d'origine vinique au cours de la fermentation dans le moût encore en macération) et élevage milieu réducteur. Cinq semaines de macération avec remontages quotidiens pour extraire les meilleurs composants de la peau des raisins. Mise en bouteille précoce pour garder l'effet millésime et juteux de ce Rimage.

Conseil & Dégustation

Ce Banyuls est le reflet de son appellation, onctueux et frais. Au nez il est intense, une palette aromatique complexe, de petits 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 des pruneaux au lard, un fromage bleu, un dessert au chocolat ou une tarte aux figues.

À déguster entre 12 et 16°C.