



Le Vignoble

Le vignoble est planté sur des schistes en forte pente, non mécanisable, au-dessus de Banyuls. Cette cuvée provient de plusieurs petites parcelles post-phyllloxériques,

Le Vin

La vendange des Grenache noir est manuelle. L'élevage à lieu en milieu oxydatif selon la méthode soléra, ce vin rassemble plusieurs millésimes, certains remontant à la création du domaine en 2015. Cette méthode d'assemblage permet au vin de développer complexité et harmonie, mêlant jeunesse et maturité dans un équilibre subtil.

La Dégustation

À la dégustation, ce Banyuls dévoile d'emblée la complexité et la profondeur caractéristiques des élevages oxydatifs en solera. Sa robe acajou aux reflets ambrés témoigne de son évolution patinée.

Le nez est intense, marqué par des arômes de figue sèche, de noix, de datte et d'écorce d'orange confite, relevés par de subtiles notes de cacao.

En bouche, l'équilibre entre la douceur naturelle du vin et sa trame fraîche et saline crée une harmonie remarquable.

La texture est soyeuse, et la finale s'étire longuement sur des nuances de fruits secs et d'épices douces.

Ce Banyuls s'apprécie aussi bien seul qu'à table. Il accompagne à merveille un bleu affiné, des desserts aux fruits secs, du chocolat noir ou encore un canard aux figues. Il peut également être servi en apéritif.