

Butełka Zabytkowa i Limitowana



Garance

Oryginalny smak utlenionego Banyulsa



Kraina

Winnice Banyuls i Collioure znajdują się na południu Francji, w niezwykłym miejscu: w słonecznej krainie templariuszy i trubadurów, w trójkącie między masywem Pirenejów a Morzem Śródziemnym, na granicy francuskiej Langwedocji i Katalonii. Winorośle rosną tu na zboczach łupkowych, schodząc partiami aż do poziomu morza.



Szczepy

Czarny Grenache: 70%
Szary i Biały Grenache: 30%



Produkcja

Po siedmiodniowej maceracji fermentacja zostaje zatrzymana poprzez dolanie alkoholowego destylatu z moszczu winogronowego (50%) i destylatu z wyłtok winogronowych (50%). Wino leżakuje przez trzy lata w kilkusetletnich dębowych beczkach. Osobno leżakuje 5% kupażu.



Degustacja

Kolor : odcień pomarańczowy z mahoniowymi refleksami.

Aromat : połączenie czerwonych owoców w alkoholu (czereśnia) i owoców suszonych (figa, śliwka) z delikatną nutą wanilii

Podniebienie : smak przechodzący z łagodnego w intensywny



Zalecenia

Podawać w temperaturze 13°C

Smakuje najlepiej: jako aperitif, z melonami, śliwkami z boczkiem, owocowymi sałatkami i deserami z czekoladą.

Produkt ekskluzywny