

Appellation Banyuls Contrôlée

Blanc de Blancs



La particularité de ce Banyuls c'est d'être issu à 100% d'un cépage blanc à jus blanc

TERROIR

Schistes gris avec hivers secs et frais, printemps venteux et étés/automne chauds sous influences méditerranéennes.

VITICULTURE

Raisonnée et soignée, travail 100% à la main avec vendanges manuelles en caissettes

CÉPAGE

100% Grenache Blanc

RENDEMENT

17 hl/ha sur des vignes d'un âge moyen de 40 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Tri manuel, pressurage direct, débouillage de 48h à froid, fermentation avec thermorégulation entre 18 et 20°, soutirage après mutage sur moût, affinage en bouteilles pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

Œil: Jaune paille avec des reflets brillants et lumineux

Nez: Fruits frais, poire, mirabelle, fleur d'acacia

Bouche: Équilibrée et ample sur des notes de pêches de vignes, de miel et de poire avec une finale fraîche et persistante

A boire: dans les 5 ans pour garder ses arômes de fruits frais

ACCOMPAGNEMENTS

Tarte Tatin, Crème brûlée à la pistache, Pêche verveine et galanga



CAVE TAMBOUR

Vigneron indépendant
Depuis 1920



Rue Charles de Foucault - 66650 Banyuls sur Mer - 04.68.88.12.48 - cavetambour@gmail.com

www.cave-tambour.com