

Appellation Banyuls Contrôlée

Doré Doux

Cuvée issue d'une de nos plus vieilles parcelles où l'assemblage est fait sur pieds

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

CÉPAGES

30% Grenache Noir
30% Grenache Gris
30% Grenache Blanc
10% Muscat d'Alexandrie

RENDEMENT

16 hl/ha sur des vignes d'un âge moyen de 80 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Tri manuel, pressurage direct, fermentation avec thermorégulation entre 18 et 20°, soutirage après mutage sur moût. Elevage 18 mois en fûts de chêne au soleil avec ouillage tous les 6 mois. Affinage en bouteilles.

DÉGUSTATION

Œil: Robe Ambrée aux beaux reflets orangés

Nez: Élégante sur des notes de fruits jaunes, d'écorces d'oranges confites et de grillé

Bouche: Voluptueuse et gourmande avec ses arômes de liqueur d'orange, de fruits jaunes caramélisés et de pain d'épices grillé. Un très bel équilibre entre l'alcool et le sucre.

A boire: jusqu'à 10 ans

ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe suzette, Salade pêches abricots verveine, Sabayon aux mandarines



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