

# Appellation Banyuls Contrôlée

## Rimage



Le plus fruité de nos Banyuls rouge. Fermez les yeux , vous croquez dans un grain de raisin noir.

### 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

100% Grenache Noir

### RENDEMENT

17 hl/ha sur des vignes d'un âge moyen de 50 ans

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Tri manuel, éraflage, encuvage des grains entiers, fermentation avec thermorégulation entre 18 et 20°, mutage sur grains puis macération pendant 30 jours. Affinage en bouteilles durant 6 mois.

### DÉGUSTATION

Œil: Robe violine aux reflets noirs

Nez: Panier de fruits rouges et noirs , compotée de rhubarbe et violette

Bouche: Fidèle au nez, bouche gourmande sur des notes de figes sèches, de fruits confits offrant une finale de cacao amer.

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

### ACCOMPAGNEMENTS

Forêt noire, Fourme d'Ambert aux groseilles, foie gras aux airelles, Tarte fraise rhubarbe



## 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](http://www.cave-tambour.com)