

Appellation Banyuls Contrôlée

Tradition

Ce Banyuls Rouge, issu de la plus pure tradition Banyulencque est produit dans le respect des méthodes ancestrales de vinification

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 noir

RENDEMENT

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Tri manuel, foulage, éraflage, fermentation avec thermorégulation entre 20 et 24°, mutage sur grains puis macération pendant 21 jours. Elevage 36 mois en fûts de chêne au soleil avec ouillage 1 fois par an puis 6 mois en fûts de 225L à l'intérieur et affinage en bouteilles.

DÉGUSTATION

Œil: Tuilé avec de beaux reflets bruns

Nez: Complexe sur des notes torréfiées, de figes séchées, de noix ainsi que d'écorces d'oranges sont omniprésents et nous rappellent le plaisir des vins oxydatifs

Bouche: Fringante avec une belle texture sur des arômes de figes, de café, de cannelle avec une finale persistante et pleine de caractère

A boire: sans limite de temps mais le plus rapidement possible arrangerait le vigneron.

ACCOMPAGNEMENTS

Tarte aux figes, Foie gras pôlé avec du pain d'épices grillé, gâteau aux noix



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