



# Domaine Berta-Mailloil

## HORS D'ÂGE - RANCIO - Nouvelle Étiquette

Banyuls Rouge

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Région :</b>      | Languedoc-Roussillon                     |
| <b>Appellation :</b> | Banyuls                                  |
| <b>Cuvée :</b>       | HORS D'ÂGE - RANCIO - Nouvelle étiquette |
| <b>Couleur :</b>     | Rouge                                    |
| <b>Cépages :</b>     | Grenache (100%)                          |
| <b>Alcool :</b>      | 17 %                                     |
| <b>Contenance :</b>  | 75 cl                                    |
| <b>Allergènes :</b>  | Aucun allergène identifié                |



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Pressurage, Pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid, Mutage sur grains, Eraflage.

Elevage en vieux foudre de chêne, Mise en bouteille manuelle, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur ambrée, pâle, reflets tuilés.

**NEZ :** Complexe, puissant, légers arômes de fleur d'oranger, légers arômes d'humus, généreux arômes de réglisse, intenses arômes de tabac brun, généreux arômes d'amande, intenses arômes de noix, arômes de cacao, intenses arômes d'épices, intenses arômes de réglisse, généreux arômes de vanille, légers arômes d'amande grillée, généreux arômes de cacao, intenses arômes de moka, arômes de sous-bois, généreux arômes de pierre à fusil, arômes de cire d'abeille, légers arômes de caramel au lait.

**BOUCHE :** Complexe, puissante, onctueuse, intenses notes de noix, intenses notes d'épices, généreuses notes de caramel au beurre salé, tanins soyeux, rond, légèrement minérale, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer à partir de 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Fromages affinés, Desserts au chocolat, Desserts à la crème

Powered by **Plugwine**

