

Domaine Pietri-Geraud, Languedoc-Roussillon, France

# Mademoiselle O 2018

AOC Banyuls Rimage (Vin Doux Naturel)



## Informations

Couleur : rouge  
Taux alcool : 16,5 %  
Conditionnement : 0,75 cl  
Sucre résiduel: 95 gr / l



## Cépages

100 % Grenache



## Terroir

Vignes âgées entre 15 et 45 ans



## Viticulture

Rendement de 18 hl / ha



## Vinification

Macération traditionnelle  
Fermentation sous contrôle des températures  
Mutage sur grain  
Macération de 3 semaines  
Pressurage doux  
Soutirage de printemps  
Elevage en cuve pleine sur lies fines (milieux réducteur)



## Service

10 à 13° C



## Garde

5 à 25 ans



## Accord

Apéritif  
Fromage de brebis avec petite confiture de cerises noires  
Tartes et crumbles aux fruits rouges  
Salades de fruits  
Chocolat et Forêts Noires



## Dégustation

Elevé à l'abri de l'air, ce Banyuls a conservé sa belle robe pourpre. Le nez est puissant et intense avec une dominante liqueur de framboise, de cerises gorgées de soleil et d'aromates et d'épices. L'attaque en bouche est souple et sur les fruits noirs, la confiture de cerises noires, la liqueur de framboise avec une pointe de réglisse. C'est un vin franc, velouté, aux tanins soyeux qui conserve une belle fraîcheur.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE