BANYULS GRAND CRU

CELLIER DES TEMPLIERS
Banyuls-sur-Mer

GRAND CRU « SEC » ANCESTRAL

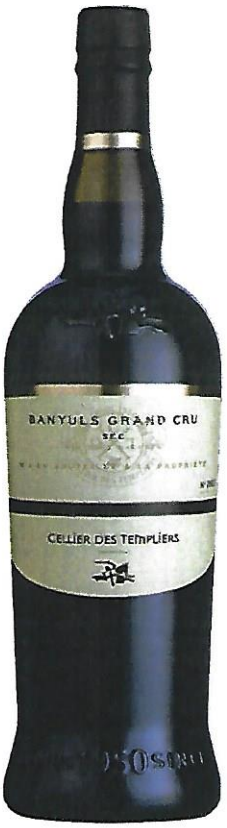
«Un Banyuls brut et sauvage aux notes poivrées et épicées.»

DÉGUSTATION

Robe : Topaze brûlée nuancée de reflets d'or fin.
Nez : Des effluves de cuir avec une légère note boisée et poivrée.
Bouche : Bonne structure, harmonieux et racé, l'Ancestral affirme un caractère brut et sauvage.

ACCOMPAGNEMENT

A l'apéritif. Sur des gibiers. Vin de conversation en fin de repas.
Servir autour de 13°C.



Bouteille millésimée et numérotée.

CÉPAGE

Grenache noir :	90 %
Grenache gris :	10 %

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange égrappée. Mutage sur grains. Macération minimum de 14 jours. Elevage en vieux foudres de chêne et en demi-muids au soleil puis en barriques dans nos chais.

GRAND CRU « DEMI-SEC » MAS DE LA SERRA

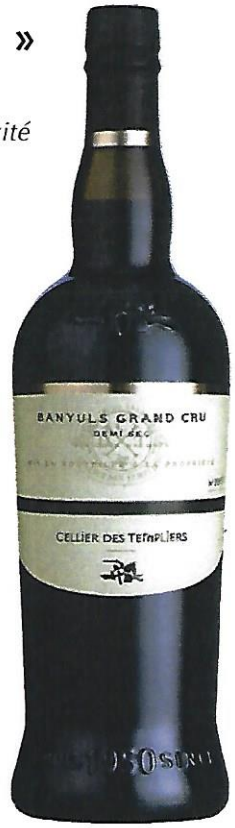
«Référence incontournable. Initiation à la complexité aromatique des très grands Banyuls.»

DÉGUSTATION

Robe : Grenat acajou, reflets cuivrés.
Nez : Intense de grillé et de cacao, rehaussé de notes de pêche.
Bouche : Attaque fine et régulière de saveurs confites, nougatine, tabac, griotte, poivre de Cayenne.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal à l'apéritif ou sur du foie gras. Sa puissance saura aussi accompagner des tommes de vache et son élégance ravira sur un dessert au chocolat.
A déguster à 13 - 14°C.



Bouteille millésimée et numérotée.

CÉPAGE

Grenache noir :	90 %
Grenache gris :	10 %

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange égrappée. Macération de 14 jours après mutage sur grains. Elevage en foudres de chêne pendant plus de 6 ans.