



---

## DOMAINE PIETRI-GERAUD



Nome: BANYULS « CUVÉE MÉDITERRANÉE » 2013

Annata: 2013

Regione: Occitanie Languedoc-Roussillon

Denominazione: AOC Banyuls

Colore: ROSSO

Vitigni: 90% Grenache Noir e Gris 10% Carignan (età delle viti tra 45 e 100 anni).

Residuo Zuccherino: 90 gr/l

Formato: 750 ml.

Coltura: Il domaine si trova a Collioure e risale alla fine del XIX secolo. I suoi vigneti terrazzati sono collegati agli ultimi collegamenti dei Pirenei e si affacciano sul Mediterraneo. Per più di 35 anni, le donne hanno scritto la storia della tenuta, perpetuando la memoria dei loro antenati.

In cantina: macerazione tradizionale, fermentazione a temperatura controllata, mutizzazione sui chicchi e macerazione per 3 settimane. Poi pressatura delicata e svinatura in primavera. L'affinamento avviene per 4 anni in barrique nuove per il 20% e per l'80% di 1° passaggio con utilizzo di solo vino rosso; nei 4 anni le barrique vengono costantemente ricolmate (ouillage).

Caratteristiche: di color mogano brillante, con intensa nota di frutta e prugne molto cotte. Al palato è un vino carnoso e caldo con forti sentori di fichi secchi, prugne secche e liquore ai mirtili. Nel finale, aromi di torrefazione, cioccolato con sentore di ciliegia con alcool. Tannini presenti e setosi. Persistente in bocca. Come dice la guida Hachette 2020: un vino espressivo che gioca sulla gola senza dimenticare la freschezza necessaria per l'equilibrio."

Abbinamenti: Dessert a base di cioccolato fondente, torta di prugne con fichi, formaggi stagionati; petto d'anatra con fichi freschi

Servizio: 16°C