



---

## DOMAINE PIETRI-GERAUD



Nome: BANYULS RIMAGE "CUVÉE MADEMOISELLE O"

Annata: 2016

Regione: Occitanie Languedoc-Roussillon

Denominazione: AOC Banyuls

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% GRENACHE NOIR

Residuo Zuccherino: 95 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 in serbatoi colmi acciaio su fecce fini.

Caratteristiche: di colore rosso rubino, al naso è potente e intenso con sentori decisi e dominante di lampone, ciliegia e spezie. Al palato evidenti note di marmellata di amarene, liquore di lamponi, ribes nero, mirtillo, frutti neri, punta di liquirizia. Un Banyuls franco, rotondo, generoso, con tannini setosi, e tanta freschezza.

Abbinamenti: Come antipasto fresco, formaggio di pecora con una piccola marmellata di amarene, torte e crostate con frutti di bosco, macedonie, fragoline di bosco; cioccolatini e foreste nere.

Servizio: 15 °C