



GAMME DOUCEURS

L'HOMME

AOP BANYULS RIMAGE

CEPAGES

Grenache Noir (100%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Schistes bleus et gris dégradés, exposition Nord et Ouest

Âge moyen des vignes – 50 ans

Vignes plantées en terrasse, taillées en gobelet, travaillées intégralement à la main

VENDANGES ET VINIFICATION

Sélection des parcelles les plus exposées

Récolte manuelle en caissettes de 10kg - Raisins à maturité élevée avec un taux de sucre naturel important

Mise en chambre froide 24 à 48h

Égrappage, mise en cuve inox thermorégulée et début de fermentation

Mutage sous marc à l'alcool vinique selon la méthode traditionnelle d'Arnaud de Villeneuve pour stopper la fermentation et conserver le sucre naturel du raisin

Cinq à Six semaines de macération sous marc

Six mois d'élevage en cuve inox et mise en bouteille au printemps

DEGUSTATION

Nez – Cerise au Kirsch, confiture de mûre, cacao

Bouche – Attaque douce, tanins charpentés taillés pour la garde, grande complexité aromatique, fin de bouche chaleureuse

Service – 10°C

Accords – Foie gras, magret confit, tomme de brebis, forêt noire



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020