



DOMAINE PIETRI-GERAUD



Nome: BANYULS JOSEPH GERAUD

Annata: 2013

Regione: Occitanie Languedoc-Roussillon

Denominazione: AOC Banyuls

Colore: ROSSO

Vitigni: 90% Grenache noir et gris – 10% Carignan

Residuo Zuccherino: 75 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 vasche di cemento su fecce fini per 1 anno, poi per 6 anni in botti di rovere per il 90% di Banyuls e il 10% in barrique all'esterno.

Caratteristiche: di colore mattone con riflessi marroni, al naso si rivelano subito note tostate, prevalentemente noci, tabacco, prugna e cacao. Al palato prevale la di frutta secca che lascia poi spazio a caffè, cioccolato. Vino equilibrato e caldo con tannini ben amalgamati; molto persistente con una leggera nota boisée.

Abbinamenti: dessert a base di cioccolato, torta di noci, moka, caffè. Formaggi stagionati e formaggi di capra invecchiati. Foie gras fritto. Per un fine pasto può essere un bel compagno per un sigaro.

Servizio: 14-16 °C