

## Grand Cru Ancestral

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



Bouteille millésimée et numérotée



### Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



### Cépages

Grenache Noir : 90%

Grenache Gris : 10%



### Vinification / Élevage

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



### Dégustation

**Robe** : Topaze brûlée aux reflets d'or fin.

**Nez** : Des effluves de cuir avec des légères notes boisées et poivrées.

**Bouche** : Bonne structure, harmonieux et racé, l'Ancestral affirme un caractère brut et sauvage.



### Comment l'apprécier

**Service** : Servir autour de 13°C.

**Accords** : Ce vin vous séduira sur de la charcuterie, également sur des viandes en sauce et se mariera très bien sur des fromages à pâtes persillées.

## Grand Cru La Serra

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

### Terroir

Le Vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

### Cépages

**Grenache Noir** : 90%

**Grenache Gris** : 10%

### Vinification / Élevage

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

### Dégustation

**Robe** : Brillante, acajou.

**Nez** : De pruneau, de sous-bois, de poivre noir, de figue sèche de cacao et d'amandes grillées.

**Bouche** : De caractère sur les fruits secs (raisins de corinthe, figues) et sur les feuilles de tabac.

### Comment l'apprécier

**Service** : A déguster à 13 - 14°C.

**Accords** : Sa puissance saura accompagner des fromages de chèvre et son élégance ravira sur un dessert au chocolat.

Bouteille millésimée et numérotée





TERRES DES TEMPLIERS  
Banyuls + Vins de Collioure

BANYULS GRAND CRU

Cuvée de Prestige

# Grand Cru Président Henry Vidal

« L'équilibre est parfait et les arômes, enchanteurs persistent à l'infini... (Guide Hachette 2014) »



## Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



## Cépages

Grenache Noir : 100%



## Vinification / Élevage

Vendange de raisins en sur-maturité. Égrappage, foulage. Mutage sur grains suivi d'une longue macération de 20 jours. Élevage de 8 ans en petits foudres et demi-muids puis affinage en bouteilles en cave souterraine. Elaboré seulement sur les grands millésimes.



## Dégustation

**Robe :** Brun fauve à tendance acajou.

**Nez :** De praline, menthol et camphre, l'agitation amène le crémeux de la ganache de chocolat noir et des notes de gentiane.

**Bouche :** Très intense de dattes confites, raisin de corinthe sur un fond d'épices (cannelle).

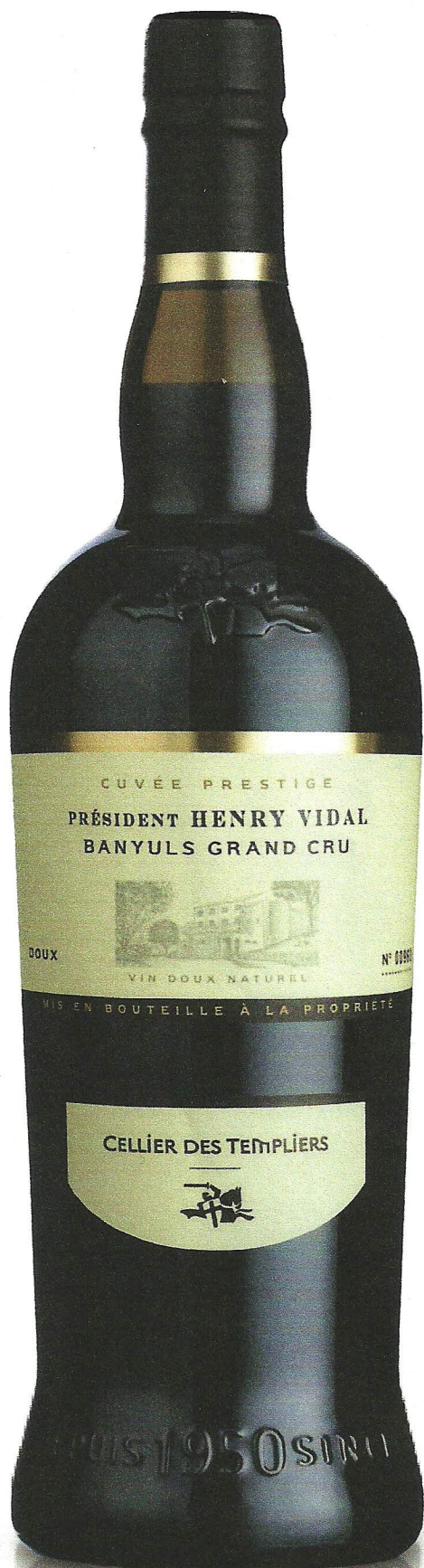


## Comment l'apprécier

**Service :** A servir entre 16 et 17°C.

**Accords :** La finesse et l'élégance à savourer avec un foie gras poêlé, un dessert au chocolat noir, ou encore après le café avec ou sans cigare...

Bouteille millésimée et numérotée



Gamme Hors Commerce

## Fontaulé

« Fin et subtil. Des notes de poire et d'abricot. »

### Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

### Cépages

**Grenache Gris et Blanc : 100%**

### Vinification / Élevage

Vendanges égrappées, foulées, pressurage doux. Débourage à froid. Mutage sur moût. Soutirage et conservation sur lies fines avec remise en suspension hebdomadaire. Mise en bouteilles précoce.

### Dégustation

**Robe :** D'une grande brillance, jaune pâle aux reflets verts.

**Nez :** De Poire Williams, d'abricot, de miel d'acacia et de cassonade.

**Bouche :** Subtile et fine. Toute en fraîcheur sur des notes de pain d'épices et de résine de pin. Un bel équilibre et une longue persistance.

### Comment l'apprécier

**Service :** A déguster entre 8 - 12°C.

**Accords :** Ce vin séduisant et onctueux est idéal à l'apéritif, à marier avec un foie gras frais toasté. Il vous accompagnera également sur du fromage de brebis. Au dessert, tarte aux fruits de circonstance...

Bouteille millésimée et numérotée



## Rimage Mise Précoce

« Le croquant des fruits rouges pour une gourmandise immédiate. »



### Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



### Cépages

Grenache Noir : 100%



### Vinification / Élevage

Vendange égrappée et foulée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours. Conservation en cuves ouillées jusqu'à la mise en bouteilles précoce.



### Dégustation

**Robe :** Pourpre intense.

**Nez :** Frais et gourmand de cassis et de gelée de mûre.

À l'agitation, elle s'ouvre sur la griotte avec des notes de mélèze.

**Bouche :** Ronde avec de la vivacité, un cocktail de fruits rouges dans lequel la framboise domine.



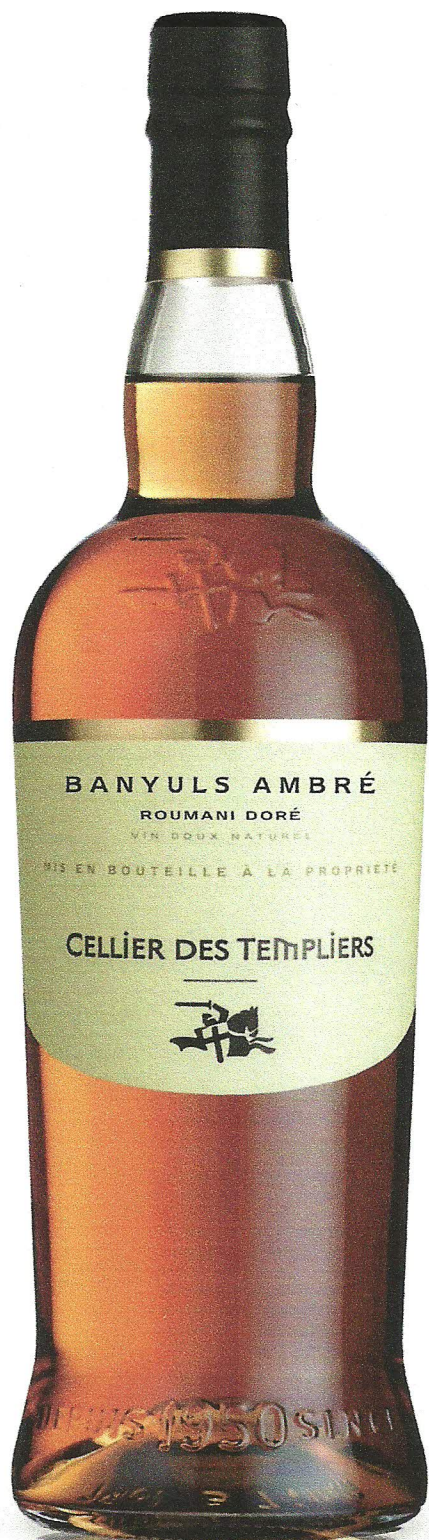
### Comment l'apprécier

**Service :** A déguster entre 14° et 16°C.

**Accords :** Parfait à associer avec des équilibres sucrés-salés. Il s'accorde également parfaitement avec l'onctuosité d'un magret de canard.

Bouteille millésimée et numérotée





## Roumani Doré

« *Le séducteur. Douceur et délicatesse.* »



### Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



### Cépages

**Grenache Gris et Blanc** : 95%

**Muscat d'Alexandrie** : 5%



### Vinification / Élevage

Vendange égrappée, foulée. Débourage à froid. Mutage sur moût. Élevage en cuves et foudres de chêne pendant 5 ans.




### Dégustation

**Robe** : Brillante ambrée aux reflets cuivrés.

**Nez** : Intense de cire d'abeilles, de pâte de coing et d'agrumes confits.

**Bouche** : Gourmande et élégante ; les fruits secs (abricots, dattes) se mêlent à la nèfle.



### Comment l'apprécier

**Service** : A apprécier entre 8 - 10°C.

**Accords** : A déguster à l'apéritif, sur du foie gras, du melon ou bien en dessert (tartes aux fruits et sorbets).