

# BANYULS RIMAGE 2022

## « MISE TARDIVE »

### La Tour Vieille



**Situation :** Le domaine La Tour Vieille est né en 1982 au cœur du village de Collioure. Il est créé par Vincent Cantié, alors ingénieur agronome, à partir de quelques vignes familiales et dans le souci de préserver un véritable chef d'œuvre : le vignoble en terrasses du cru Banyuls et Collioure mis en péril par l'extension non maîtrisée de l'économie touristique.

Dans les pas d'un Banyuls Rimage (non-oxydatif, aux arômes jeunes et frais), il a été vinifié de la même façon et élevé 15 mois en foudre pour arrondir les arômes fruités et fondre les tanins. Grâce au foudre de chêne qui est poreux, le vin va profiter d'échanges gazeux avec l'air ambiant sans toutefois s'oxyder. Ainsi, ce vieillissement doux permet une évolution du profil aromatique par la micro-oxygénation due au bois mais également une modification de l'équilibre du fait de ces mois d'élevage pendant lesquels le vin prend le temps de murir et s'harmoniser.

**Encépagement :** 100% Grenache noir

**Terroir :** Schistes

**Température de Service :** 14°C.

**Potentiel de Garde :** Prêt à être déguster

**Observations :** Le nez fruité rappelle son origine « Rimage » sous de belles notes de fruits compotés tels que la fraise, la cerise sur-mûrie ou le cassis ; fondus et harmonisés grâce au vieillissement. De subtiles notes de garrigue ou épicées viennent s'y ajouter.

**Quelques accords :** Très agréable en apéritif, il vous surprendra en accompagnement de fromages frais de chèvre ou de brebis. Il fait également bon ménage avec les desserts, principalement constitués de fruits confits, d'orange amère.

