DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Banyuls Grand Cru

Banyuls AOC

Domaine du Traginer

Région : Roussillon, France.

Appellation : Banyuls AOC.

Domaine : Domaine du Traginer.

Cépages : Grenache Noir (Garnacha Tinta), Carignan (Mazuelo)

Millésime : 2013

À déguster jusqu'en : 2063

Robe : ocre brillant.

Nez : ensorcelant, très complexe et évolutif, avec des arômes d'écorce d'orange grillée, de zeste de citron, de safran, d'hydromel, d'abricot, de café fraîchement torréfié et de caramel, ainsi que des notes de brou de noix, caractéristiques des vins oxydatifs.

Bouche : harmonieuse, pleine, mais elle semble plus légère grâce à une belle acidité et un alcool bien intégré. Les saveurs de noix, d'écorces d'agrumes, de moka, de caramel amer et de cuir persistent dans une très longue finale. Reste un arrière-goût presque salin, très fin, magnifique.

Conclusion : un vin profond, complexe, propice à la méditation !

Service : servir à 15°C. Morilles farcies, roquefort, fromages de brebis, desserts au caramel.

Les Banyuls Grand Cru ne sont produits que dans les meilleurs millésimes. Dans celui de Jean-François Deu, les vignes ont un âge moyen de 50 ans. L'élevage minimum est de 2.5 ans, mais Jean-François va souvent jusqu'à 8 ans en foudres, comme sur ce 2013 qui sort tout juste sur le marché.

Teneur en alcool : 17%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90400 75 2013 **Prix membre :** 46.20

Prix catalogue : 51.30