



Banyuls Traditionnel

— France — Languedoc-Roussillon

Ce vin dévoile une palette aromatique complexe, de la figue au moka en passant par les épices et le pruneau et sera parfait servi à 12° avec un foie gras poêlé ou un dessert au café et au chocolat.

Note de dégustation

Les Banyuls sont élevés dans des dame jeanne pendant 30 mois face à la mer, ce qui leur donne des caractéristiques gustatives uniques.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Grenache	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	16%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Millésime	2012
Couleur du vin	Rouge	Pays	France
Label	HVE	Région	Languedoc-Roussillon