

Banyuls « Cuvée Méditerranée » 2010

Piétri Geraud

Agriculture raisonnée

AOC Banyuls

**C'est une cuvée plus personnelle à mi-chemin
entre un rimage et un traditionnel...
3 étoiles au Guide Hachette des vins 2017 !**

🍷 L'histoire du domaine

C'est à la fin du XIXème. siècle que naquit le Domaine PIETRI-GERAUD. Il est exploité aujourd'hui par deux femmes : Maguy PIETRI-GERAUD et sa fille Laetitia. Ainsi, cinq générations de vignerons colliourenqs se succèdent-ils.

Nous cultivons 20 hectares, dont 16,5 sur les pentes abruptes des communes de Collioure et Banyuls. C'est sur ce dernier maillon de la chaîne des Pyrénées, bordé par la mer Méditerranée, que s'appuient les terrasses de schistes qui forment l'aire d'appellation Collioure et Banyuls ; terroir rude, emprunt d'une forte identité où tout encore se **cultive à la main**.

Nos vins, issus de ce cru traditionnel et ancestral, sont vinifiés et élevés au cœur du village, à deux pas du Château Royal et du Célèbre Clocher.

Depuis une quarantaine d'années, par quelques concours de circonstances, le Domaine s'est étendu vers la Plaine du Roussillon, autour d'un petit village, Ortaffa.

Là, face au Canigou, les terres argilo-calcaires donnent naissance au savoureux Muscat de Rivesaltes qui vient compléter la gamme du Domaine PIETRI-GERAUD.

Cités par les guides :

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| - HACHETTE | - DUSSERT-GERBER |
| (présent chaque année depuis 1992 | - BETTANE & DESSAUVÉ |
| et Coup de Cœur en 2012) | - REVUE DES VINS DE France |
| - PLEURUS | - DIGITAL MEDIA |

et dans divers articles de la presse quotidienne, régionale, nationale et spécialisée.

Ils ont obtenus plusieurs prix :

- 4 Bacchus (dont trois pour le Banyuls Blanc) et
- 6 Médailles d'or au Concours Général Agricole (4 pour le Collioure Rouge, 1 pour le Blanc et 1 pour le Rosé).

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30



© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



C'est une cuvée plus personnelle à mi-chemin entre un rimage et un traditionnel.
Ce banyuls est une nouvelle interprétation où l'élevage prend là encore toute son importance. Il n'est élaboré que lorsque l'année s'y prête.

Pendant **4 ans en barriques plutôt neuves** : pour 80 % d'entre elles, elles n'ont connu que du vin rouge.

Ouillé durant les 4 ans ; l'**ouillage** est une action de remplissage périodique par le trou de bonde visant à maintenir toujours maximal le niveau des fûts et des cuves de vin en cave. L'ouillage des fûts peut être réalisé avec un outil spécifique, l'ouillette. Cela permet d'éviter l'oxydation du vin lors de son élevage.

🍷 Notes de dégustation

AGE MOYEN DES VIGNES : entre 40 et 100 ans

SUCRE RESIDUEL : 90 gr/l

ROBE : Brillante acajou.

NEZ : Intense de fruits très cuits et de pruneaux.

EN BOUCHE : Vin charnu et chaleureux avec des notes intenses de figes sèches, de pruneaux, de liqueur de myrtilles. En finale, arômes de torréfaction, de chocolat avec une pointe de cerises à l'alcool. Tanins présents mais fins. Long en bouche.

Cépages

- 90% Grenache noir et gris
- 10% Carignan

Ce vin convient avec

Apéro - Plats - Fromages

- Foie gras poêlé,
- magrets de canard aux figes fraîches,
- fromages à pâte persillée, vieux fromages de chèvre,
- dessert à base de chocolat noir, tarte aux pruneaux aux figes...

Ce vin se déguste

- **15/18°C, ouvrir 1h avant**
- Temps de garde : 5 à 10 ans

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

