Banyuls grand cru rancio hors d'âge

Vin doux naturel

LE PRODUIT

L'AOP Banyuls Grand Cru est un vin doux naturel produit dans les Pyrénées-Orientales sur les 4 communes de la Côte Vermeille, entre mer Méditerranée, Pyrénées et Espagne. Le grenache noir en est le cépage de base. L'arrêt de la fermentation, par ajout d'alcool vinique à 96 degrés vers la mi-fermentation (mutage), permet au vin de conserver une partie des sucres naturels du raisin. Grâce à ce procédé, on obtient le si particulier "vin doux naturel" au degré alcoolique minimum de 15°.

ARÔMES ET SAVEURS

Les Banyuls Grand Cru sont des vins d'élevage, conservés au moins 30 mois sous bois. Cela donne des vins à la robe tuilée, acajou, avec un bouquet complexe mêlant cacao, fruits confits, épices et torréfaction, dans une belle douceur. Parfois, les vins au terme de l'élevage prennent le goût de "rancio", où la noix est très présente.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Dans un paysage tourmenté, entre mer et montagne, le vignoble construit le paysage. Le grenache noir y est roi, et pour péreniser son implantation sa présence est exigée au moins à 75%. Conduit en gobelet, il s'adapte à merveille au fort ensoleillement et à la tramontane donnant des raisins avec une grande richesse en sucres.

UN PRODUIT RECONNU

C'est sur cette obligation de présence de grenache noir que l'appellation a été reconnue en 1962. Le Banyuls Grand Cru élaboré avec des raisins très mûrs, un mutage sur grain, une macération qui peut durer parfois 1 mois pour une extraction maximale des composés du raisin, est un produit d'élevage. Il est réputé pour acquérir une richesse aromatique incomparable qui défie le temps.

Le saviez-vous

La vigne est un excellent pare-feu. Ainsi les autorités, avec la profession, ont depuis longtemps travaillé ensemble pour implanter des ceps sur les points

> stratégiques. Dans cette région au relief tourmenté, très ensoleillée et agitée par la tramontane, ce dispositif a largement fait ses preuves

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

4 communes de Pyrénées Orientales à l'extrémité orientale de la chaîne des Pyrénées.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille

Mas Reig
66650 BANYULS-SUR-MER
BP 75

N°SIRET : 50869567300014
Président(e) : PERONNE Romuald **Contact :** Igor AKHIRIDINOV
Tél. : 06 70 86 16 77
Mél. : **contact@lesvigneronssurmer.com**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Narbonne

rue du Pont de l'Avenir
11100 NARBONNE

N°SIRET : 13000270200368
Tél. : 04 68 90 62 00
Fax : 04 68 90 75 30
Mél. : **INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

LRO Sud de France

Siège
Les Miroirs
6 Avenue Maréchal JUIN
11103 NARBONNE CEDEX
BP 40340

N°SIRET : 50373001200021
Président(e) : LAUTIER Guy
Tél. : (33) (0)4 68 65 42 60
Fax : (33) (0)4 68 65 84 79
Mél. : contact@lr-origine.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/banyuls-grand-cru-rancio-hors-dage-9460*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Banyuls_G_200901.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Banyuls_A_200901.pdf
3. mailto:contact@lesvigneronssurmer.com
4. mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr
5. mailto:contact@lr-origine.com