

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

GRAND CRU 2008

AOP Banyuls grand cru



Alc by vol : 18 %

CÉPAGES/ GRAPE VARIETIES

Grenache Noir 100 %

TERROIR

schistes / schist

VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ By Hand

RENDEMENT/YIELD

14 hl/Ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mutage sur grains, élevage oxydatif en barriques pendant 13 ans à température ambiante sans ouillage.

WINE MAKING & MATURING

Fortified on skins followed by a long oxidative ageing in barrel at ambient temperature with no topping up.

ACCORDS METS/ VINS

Fromages, fondant au chocolat, cigares

FOOD AND WINE MATCHING

Rich desserts with spices, fine chocolate. Cuban cigars.

COUME DEL MAS

3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer

Tél : 06 86 81 71 32

philippe@coumedelmas.com - www.coumedelmas.com