

# Banyuls Grand Cru Baillaury 2007

Jälkiruokaviini, Väkeväyty Viini / Rypäleet: Grenache  
Noir

22.90 €

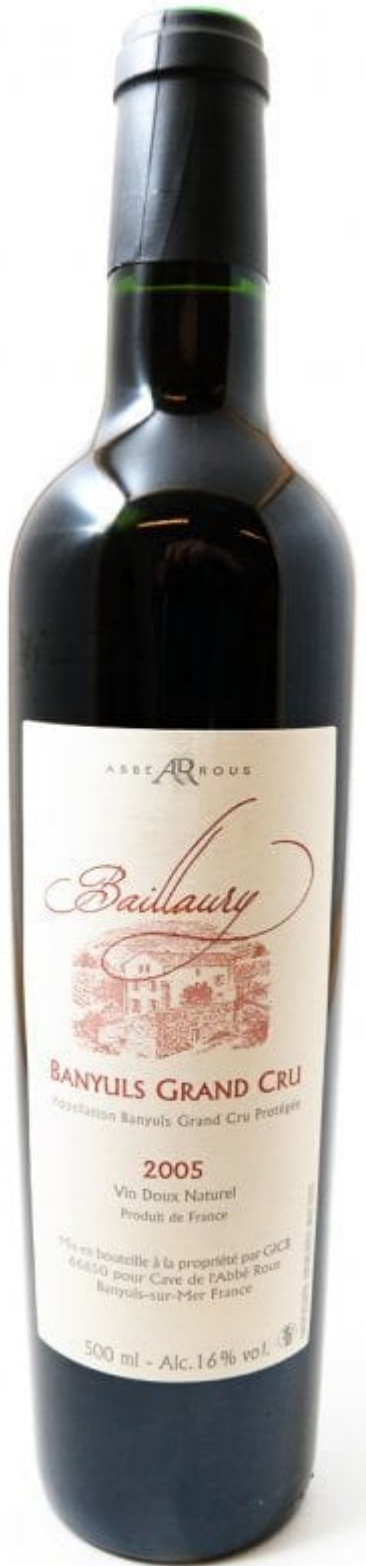
*Kuvaus*

Viiniä on kypsytetty suurissa, avoimissa, vuosisatoja vanhoissa astioissa ja se on väriltään syvän kirsikanpunainen ruskehtavin reunuksin. Tuoksussa yrttisyyttä, kypsää tummaa marjaa, nahkaisuutta ja vaniljaa. Maku makea, täyteläisen mehukas ja pehmeän miellyttävä sekä pitkä jälkimaultaan. Viini sopii hyvin yhdistettäväksi suklaan, sinihomejuuston ja punaisten marjajälkiruokien kera. Tarjoilulämpötila 14-16 astetta. Jäännössokeria 103 g/l.

*Tuottaja*

## Cave de l'Abbé Rous

Cave de l'Abbé Rous on nimetty 1800-luvulla eläneen papin kunniaksi, sillä hän oli ensimmäinen, joka myi banyulsin viinejä pulloissa rahoittaakseen kirkkonsa rakentamisen. Tänä päivänä tämän arvostetun osuuskunnan muodostavat 750 viininviljelijää, jotka viljelevät köynnöksiä yhteensä 1150 hehtaarin alalla. Viinitarhat sijaitsevat aivan Espanjan rajan tuntumassa jyrkillä rinteillä, Pyreneiden ja Välimeren välissä, liuskekiven muodostamilla terasseilla. Alueen tärkein rypäle on punainen Grenache, joka tuottaa runsaan ja aromikkaan sadon näillä kivisillä rinteillä.



**Ruoka:** Jälkiruuat, Juustot

**Tuotenro:** 1750200

**Viivakoodi:** 3253822070004

**Alayus:** 0,5

**Alkoholi:**

**Laatikkoko:** 12 pullo(a)

