



Conditionnement

50 cl

75 cl

COLLIOURE AOC

Collioure AOC Rouge 2018-2019

18 CHF

BANYULS AOC

Banyuls AOC Rouge Traditionnel

14 CHF

18 CHF

Banyuls AOC Blanc 2018

24 CHF

LES MERVEILLES DE CLAIRE MAYOL

Banyuls AOC Rouge Rimage

16 CHF

Banyuls AOC Ambré

30 CHF

Tripack Merveilles (3 bouteilles de 50 cl)

1 Traditionnel, 1 Rimage, 1 Ambré

60 CHF

Revente pour la Suisse

Distriswiss Sàrl

Eco-Centre

Rue des Places 38

2855 CH-Glovelier

sales@distriswiss.ch

Cyrille, 078 605 65 48



Banyuls AOC

Les Banyuls sont des vins doux naturels. On distingue deux types de Banyuls. Premier type, ceux élevés en milieu réducteur, à l'abri de l'air (sans oxydation) : rimage, blanc, rosé. « Rimage » signifie vin de l'année en catalan. Un Banyuls Rimage est un vin rouge élaboré principalement à partir de Grenache noir, élevé dans un milieu réducteur pour préserver le côté fruité du vin jeune. Le Banyuls blanc est élaboré de la même façon, mais avec des cépages blancs ou gris.

On distingue ensuite les Banyuls élevés en milieu oxydatif (ambré, traditionnel), c'est-à-dire dans le bois (barriques en chêne, fourdres). Les Banyuls ambrés sont produits avec des raisins blancs. Les traditionnels sont produits essentiellement à partir du Grenache noir. Ces deux types de Banyuls font l'objet d'un élevage d'au moins trois ans. Avec un élevage d'au moins cinq ans, ils peuvent bénéficier de la mention « hors d'âge ».

Les Banyuls se dégustent frais à l'apéritif ou peuvent être servis en vin de dessert. Ils s'accordent excellentement avec des plats à base de chocolat.



Collioure AOC

Il s'agit de vins secs produits uniquement sur 4 communes. Les rouges doivent provenir d'au moins deux cépages (Carignan, Grenache noir, Mourvèdre et Syrah).

Robe grenas profond. Nez riche, puissant et épicé. Structuré, ample avec une rondeur finale sur fond de fruits rouges.

Vin de caractère, le Collioure rouge sera très apprécié avec grillades, chasse et plateau de fromages.

Afin de le déguster au mieux, il est conseillé de l'ouvrir deux à trois heures avant de le servir et idéalement de l'oxygéner.