Domein La Rectorie
Banyuls Pierre Rapidel

NAAM WIJN: Domaine La Rectorie - Banyuls Pierre Rapidel
LAND EN APPELATIE: Frankrijk - AOC Banyuls.
DRUIF: 90% Grenache, 10% Carignan.
VINIFICATIE: Manuele oogst. Mutage met marc na 4 dagen. Maceratie 3 weken. 12 maanden rijping eiken vat. Oxidatieve opvoeding 8j eiken vat.
SMAAKTYPE: Zoet, krachtig, intens.
AROMA'S: gedroogd fruit zoals pruimen, rozijntjes.
INHOUD: 75cl.
ALCOHOLGEHALTE: 17,5%.
BEWAARTERMIJN: 20j en langer.
SERVEERWIJZE: Serveren rond 10-12 graden in een klein digestief glas.
FOODPAIRING: Chocoladedessert met pure chocolade en rijp of gedroogd fruit.
BEOORDELING: Elk jaar 90+ op verschillende recensenten (Jancis Robinson, James Suckling,...)

LEVERTERMIJN: 3-5 werkdagen



Over Domaine La Rectorie - Banyuls Pierre Rapidel:

Stevige en geoxideerde versterkte wijn van een mooi familiedomein in het zuiden van Frankrijk. Na de mutage heeft hij maar liefst 8j op houten vat gelegen dat niet aangevuld werd, daardoor was er veel contact met de lucht zodat hij mooi oxideerde. Deze wijn is perfect om een feestelijk diner mee af te sluiten. Bewaar hem gerust voor speciale feestelijkheden!

Over Domaine La Rectorie:

Dit domein dat zich in de Cote Vermeille bevindt zit al jaren bij de familie Parcé en is een echt familiedomein. Deze familie toont enorm veel respect voor het terroir. Zij maken zowel droge als ook versterkte wijnen en hebben een zeer goede reputatie.