

Banyuls Galateo 2023 0,5L

DOMEIN

In het zuidelijkste puntje van Frankrijk, waar de wijngaarden van Collioure bijna de Middellandse Zee in lijken te glijden, ligt wijndomein Coume del Mas. Sinds 2001 bewerken Philippe en Nathalie Gard hier de steile, leesteenrijke hellingen met de hand – in een landschap dat door generaties is gevormd. Op deze hellingen, waar mechanisatie onmogelijk is, groeien oude stokken grenache, mourvèdre, carignan en syrah, diepgeworteld in de leesteenbodems. Ze leveren wijnen vol intensiteit, puurheid en diepte – een directe weerspiegeling van het ruige terroir van Collioure. Elke fles is het resultaat van vakmanschap, geduld en het lef om het ongetemde landschap niet te temmen, maar te laten spreken. Het zijn wijnen die niet alleen de zintuigen raken, maar ook het verhaal van een bijzondere plek vertellen.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Een zogenoemde grand rimage: een type Banyuls dat jong, fruitig en niet oxidatief is – de nadruk ligt op het bewaren van de versheid en het primaire fruitkarakter. Deze granaatrode Galateo is een elegante, moderne interpretatie van de traditionele Banyuls, vol fruitige frisheid en met een evenwichtige zoetheid. 100% Grenache noir, zes maanden gerijpt op eiken. Aroma's van zwarte bessen, cacao en subtiele balsamicotonen. Gul en warm, met een fluweelzachte textuur en een harmonieuze balans tussen zoet en fris.

DRUIVENRAS

100% Grenache

GASTRONOMIE

Ideaal als aperitief of in combinatie met desserts zoals chocoladefondant, noten, harde kazen of vers rood fruit. Serveer bij voorkeur licht gekoeld, tussen 14 en 16°C. Te bewaren tot zeker 2033.



BEWAARTERMIJN 2025-2033

LAND Frankrijk

STREEK Languedoc Roussillon

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.5 L

DOMEIN Coume del Mas

ALCOHOL 16%

SMAAKPROFIEL -