

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

GALATEO BANYULS 2017

CÉPAGES/ GRAPE VARIETIES
Grenache Noir 100%

TERROIR
schistes/ schist

VENDANGE/ HARVEST
Manuelle/ By Hand

RENDEMENT / YIELD
22 hl/Ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE
100% egrappé, deux tries, macération pre-fermentaire.
Muté sur grains, élevage 6 mois en barrique 225l

WINE MAKING & MATURING
Destemmed and handsorted, cold soak,
fortified on the skins, 6 months barrel ageing.

ACCORDS METS/ VINS
Apéritif, fruits rouge frais, chocolat noir

FOOD AND WINE MATCHING
Apéritif, fresh fruit, fruit tarts, chocolate desserts..

AOP BANYULS



16% 50CL

Date de Mise/ Bottling date: Juin 2018

COUME DEL MAS
3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer
Tél : 04 68 88 37 03
info@coumedelmas.com - www.coumedelmas.com

