

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

## GALATEO BANYULS 2020

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 2021

COUME DEL MAS  
3 rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls sur Mer  
Tél : 06 86 81 71 32  
info@coumedelmas.com - www.coumedelmas.com

