



Producteur : Domaine de la Tour Vieille

SAQ (CCNP) : 884916

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 33.00 \$

Appellation : Banyuls

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Cantié & Campadiou

Géologie du sol : schistes

Encépagement : Grenache noir (80%), Grenache gris (15%)
et Carignan (5%)

Vinification : La vendange est éraflée et le mutage est effectué «sur grains»

Élevage : Élevé en fût pendant un minimum de 3 ans.

Aspect gustatif : Classique et traditionnel, impeccable, avec ses notes de pruneau, de cacao. C'est un vin souple, très équilibré et suave : très bon.

Le domaine :

Vincent fût le premier à s'installer en 1982. Christine Campadiou, quant à elle, avait une toute petite parcelle question de maintenir la tradition, celle de cultiver un peu de vigne à titre de hobby. C'était sans doute là un prétexte pour se retirer et contempler la mer. Amoureux de leurs vignes et des traditions, Vincent l'exprime dans son travail; que ce soit en maintenant en place et en réaménageant des terrasses ou en faisant vivre une solera, héritage familial dont le plus vieux vin date de 1952. Le couple assure une production autour de deux appellations: Collioure et Banyuls.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Feb 2021

Tartinade de figues confites sur fromage de brebis de caractère saura porter l'épicurien à des niveaux de plaisirs sains et de bien-être social. Un muté élégant, un rien salin, belle longueur.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/595101/billet-vins-a-la-saint-valentin-cupidonnons>

Nadia Fournier, *Le Guide du vin Phaneuf* 2021, Jan 2021

Un excellent rapport qualité-prix pour ce banyuls aux arômes de fruits secs et de noix caramélisées. La bouche, à la texture onctueuse, égrène des saveurs riches et complexes, tout en faisant preuve d'une grande fraîcheur. Peu de tanins et presque sec en finale, un équilibre remarquable et tout indiqué pour la table, avec des fromages (particulièrement les bleus) ou des desserts sucrés-salés, aux fruits secs ou aux noix. Se garde très bien pendant plusieurs jours une fois ouvert.