



Producteur : Domaine de la Tour Vieille

SAQ (CCNP) : 884908

Couleur : Rouge

Format : 500ml

Prix : 27.90 \$

Appellation : Banyuls

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Cantié & Campadiou

Géologie du sol : schistes

Encépagement : Grenache noir (100%)

Vinification : mutage sur grain, vin muté à l'alcool

Élevage : mis en bouteille dans sa première année de vie, cette cuvée est volontairement protégée l'oxydation .

Le domaine :

Vincent fût le premier à s'installer, Catherine avant une toute petite parcelle question de maintenir la tradition, celle de cultiver un peu de vigne à titre de hobby, c'est sans doute là un prétexte pour se retirer et contempler la mer. Ils sont amoureux de leurs vignes, des traditions et l'expriment dans leur travail; que se soit en maintenant en places et en réaménageant des terrasses ou en faisant vivre une solera, héritage familiale dont le plus vieux vin date de 1952. Je garde en souvenir ce rancio sec tout-à-fait déboussolant, un vin à mi-chemin entre un porto et un xérès sec. Une complexité aromatique hors du commun.

Revue de presse :

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

Chaque année, le Rimage de Vincent Candié me séduit par son exubérance doublée de fraîcheur et d'un caractère fruité inaltéré, presque croquant encore. Le 2018 n'y fait pas exception et exprime la générosité naturelle du grenache noir dans ce qu'il a de plus suave et flatteur. Fruits rouges et fruits noirs, côtoient des notes minérales et des accents de fines herbes, d'épices douces et de fleurs séchées, laissant en finale une sensation tonique et hyper rassasiante. Parfait pour accompagner des fromages bleus ou un dessert au chocolat noir.