

## ROBOUL DANJOU-BANESSY

**Elaborador:** Danjou-Banessy

**Zona:** Francia - IGP Côtes Catalanes

**Variedad:** Garnacha y Monastrell

### Viñedos:

cultivada en suelos arcillo-calcáreos de guijarros enrollados en las Terrasses de l'Agly en un lugar llamado "Le Roboul".

### Elaboración:

Toda la cosecha se tritura, luego se infundona y se produce la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. La crianza dura 12 meses en barrica . El vino se embotella por gravedad en la fase lunar y no se fermenta, no se acidifica, no se chaptaliza, no se clarifica ni se filtra.

### ¿Qué esperar de este vino?

Color rojo cereza con reflejos cardenalicios. Capa media.

Encuentro fresco y sin complejidad, con tanino joven y suave. De acidez que imprime soporte y estructura. Amplio, de carácter marcado y final medio muy agradable



### Maridaje:

armoniza con estofados, platos de cuchara contundentes y sabrosos, cordero asado y carne roja

### Tª de servicio recomendada:

14/16°C

## Domaine Danjou-Banessy



La bodega Domaine Danjou-Banessy se encuentra ubicada en Francia, al norte de los Pirineos Orientales, en la localidad de Espira de l'Agly la cual está al norte de la ciudad Perpignan.

El abuelo de los hermanos Benoit y Sébastien Danjou producía Rivesaltes en su viñedo. En el año 2001, Benoit comenzó a hacerse cargo por completo de los viñedos, y posteriormente, su hermano Sébastien, quien se había estado desempeñando como profesor de inglés, también comenzó a trabajar en los viñedos de la familia.

Para su elaboración aprovechan las cepas viejas de uvas locales cultivadas en unas 17 hectáreas de viñedo fragmentado. Estas uvas tienen entre 15 y 100 años.

Siempre trabajaron el suelo bajo principios biodinámicos, incluso antes de que otros viticultores implementaran estas técnicas, es por eso que sus suelos siempre han estado libres de químicos, y es la calidad de los suelos la que se nota en cada uno de sus vinos.

Estas técnicas son aplicadas dentro y fuera de la bodega. En el viñedo se usan para enriquecer el suelo, y en la bodega, el método de producción de los vinos además de ser biodinámico también es no intervencionista. Como resultado, se obtienen vinos naturales, elegantes y con textura suave.