

# Domaine Vial-Magnères

## « Cuvée Bernard Sapéras » AOP Banyuls Ambré

### Cépages :

80% Grenache blanc, 20% Grenache gris.

### Vignoble :

*Terroir* : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

*Densité de plantation* : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

*Climat* : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

*Age moyen des vignes* : 70 ans  
*Rendement* : 30hL/ha.

*Origines et localisation* : Parcelles réparties sur la frange littorale de Banyuls-sur-Mer

### Analyses :

Alcool acquis : 16,7% vol.

Sucres résiduels : 126 g/l

PH : 3,54

Acidité totale : 3,09 g/l

### Elaboration :

*Vendanges* : Récolte manuelle en cagette de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

*Vinification* : Fermentation en cuve inox. Mutage sur jus.

*Elevage* : Elevage en méthode solera.



### Conseil sommelier :

*Dégustation* : Ce vin, à la robe ambrée et aux reflets cuivrés, développe des arômes de noix sèches et de noisettes torréfiées ; la fin de bouche se poursuit sur des notes de vieil alcool.

*Accord mets et vin* : D'une bonne longueur, ce vin peut être dégusté avec des pâtes au parmesan, des desserts aux noix ou même des cigares. Sa sucrosité offrira un plaisant contraste à de vieux fromages affinés, tandis que ses épices révéleront vos foies gras poêlés.

*Temps de garde* : Très bon temps de garde.

*Température de service* : Servir entre 10° et 13°C.

### Récompenses :

Asia wine trophy 2016 gold  
Trois étoiles Guide Hachette 2018.

La robe est superbe, or ambré, limpide et brillante, et le nez envoûtant par son intensité et son raffinement : fruits secs (amande, abricot), miel d'acacia et zestes d'orange sur un air de Gewurztraminer. L'élevage en solera apporte au palais un fondu admirable et une enveloppe boisée qui se fond parfaitement dans le vin, d'un volume impressionnant, très long et complexe, sur des notes de tabac miellé, de café, de citron et d'orange confits.

