

Domaine Vial-Magnères



Armenn 2014, AOP Collioure blanc

Cépages :

60% Grenache gris, 35% Grenache blanc et autres cépages 5%

Le Grenache gris apporte gras, puissance, épices et fruit. Le Grenache blanc complète l'assemblage en apportant sa rondeur, ses arômes fins et sa vivacité.

Vignoble :

Terroir : Sol du 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 : Parcelle Armenn. Parcelle située entre Banyuls et Port-Vendres

Analyses :

Degré : 13,2%

Sucres résiduels : <1 g/l

pH : 3,25

Acidité totale : 3,14 g/l



Elaboration :

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

Vinification : Pressurage doux. Fermentation en demi-muids.

Elevage : Elevage en barrique et demi-muids de plusieurs vins

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce vin blanc grâce à son élevage développe des arômes finement épicés, frais et charnus. En bouche Armenn exprime dans sa finale des arômes légèrement anisés.

Accord mets et vin : Ce vin d'une vivacité surprenante accompagnera à merveille vos poissons en sauce ou farcis, fruits de mer, escalivades et les viandes blanches. Son bel équilibre en fait un merveilleux accompagnement pour vos plateaux de fromages.

Temps de garde : Potentiel de garde de 20 ans.

Température de service : Servir à 11° à 12° C.

