

Domaine Vial-Magnères

Grand Cru 2005, Cuvée André Magnères AOP Banyuls Grand Cru

Cépages :

100% Grenache noir.

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

Elaboration :

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

Vinification : Après une fermentation traditionnelle, le vin est muté sur marc à l'alcool vinique à 96°.

Elevage : Elevage en fût de chêne pendant 10 ans.

Analyses :

Degré : 19,2% vol.

Sucre résiduel : 112 g/l

pH : 3,73

Acidité totale : 3,04

Conseil Sommelier :

Dégustation : Son élevage dans de vieilles barriques pendant plus de 10 ans lui donne une robe acajou/topaze. Ce vin développe des notes épicées et des notes de fruits mûrs, variant de la prune à la pruneau.

Accord mets et vin : D'une bonne longueur avec des arômes torréfiés, ce vin offre une large possibilité d'accords culinaires. Son équilibre sucre/alcool lui permet de se marier merveilleusement avec les plats à base de fèves de tonka. Ce vin offre la possibilité de le marier avec un bon cigare.

Temps de garde : Temps de garde exceptionnel.
Température de service : Servir entre 14° et 16°C.

Récompenses :

Médaille d'or au concours des grenaches du monde 2016,

Guide Hachette 2016 : « Une couleur acajou aux reflets cuivrés habille ce grand cru élevé en barriques vieillis et mis en bouteille dix ans après les vendanges. Au nez, des notes intenses de pruneau, d'orange, d'épices et de noix. Une attaque souple et ronde introduit un palais ample, généreux, riche sans lourdeur, égayé par une jolie finale sur l'orange amère. »



Domaine Vial-Magnères & Clos Saint André
14 rue Edouard Herriot, 66650 Banyuls sur mer, France
info@vialmagneres.com

