

Domaine Vial-Magnères

« Gaby Vial 7 ans d'âge » AOP Banyuls traditionnel

Cépages :

80% Grenache Noir, 20% Grenache gris.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 3000 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 comporte de 25 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Fermentation en cuve béton. Mutage sur marc.

Elevage : Élevage en oxydation ménagée en foudres, et assemblage de plusieurs cuvées ayant une moyenne d'âge de sept ans.

Analyses :

Degré : 16,45%
Sucres résiduels : 80 g/l
PH : 3,70
Acidité totale : 3,0 g/l

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce banyuls élevé en foudre conserve le fruité du Grenache, de légères notes de figue et de noix s'invitent sur les papilles.

Accord mets et vin : Ce banyuls s'invite parfaitement sur des desserts chocolatés ou sur des daubes de sangliers, des porcs au caramel. La puissance et la complexité offre à ce vin une large possibilité d'accord mets et vins.

Temps de garde : Potentiel de garde élevé.
Température de service : Servir à 14° et 15°C.

Récompenses :

La Revue des vins de France, publié 27/07/2016 : 15,5/20.
« Coup de cœur pour ce vin du Roussillon à la bouche solide. Il commence à prendre quelques rides qui en font un vin doux paisible, rassurant de prime abord. Mais sa bouche reste solide, avec des tanins de roche à peine enrobés par des sucres salés (90 g/l de sucre résiduel). À boire sans urgence. »



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

