

Domaine Vial-Magnères

Le petit Couscouril 2016, AOP Collioure blanc

Cépages :

Grenache blanc, grenache gris.

Cet assemblage de grenaches donne au vin du fruit, des épices, de la puissance et du gras avec des arômes fins et une belle vivacité.

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 : L'ensemble des parcelles réparties sur la frange littorale de la commune de Banyuls-sur-Mer.

Analyses :

Degré : 13,9% vol.

Sucres résiduels : > 2g/l

pH : 3.36

Acidité totale : 2,93 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins, favorisant la préservation de l'acidité naturelle et la maturité aromatique.

Vinification : Pressurage doux. Débourage statique. Fermentation spontanée en cuve inox à température régulée.

Elevage : Elevage sur lies en cuve inox.

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce vin plaisir agréable au palais, développe au nez des arômes subtils de fleurs blanches et de garrigue. Le caractère minéral du grenache gris marque la bouche. Naturellement vif, ce collioure blanc affirme son caractère marin à travers des notes iodées et une finale délicate.

Accord mets et vin : Par sa fraîcheur et sa vivacité, ce vin s'adaptera merveilleusement avec des grillades de poissons (dorade, rouget...) et des plats de fruits de mer. Sa belle minéralité offrira un joli contraste sur les tapas.

Temps de garde : A consommer dans les 3 ans.

Température de service : Servir frais 8/10°C.

Récompenses :

Une étoile au Guide Hachette 2018

