

# Domaine Vial-Magnères

## Ranfio Cino IGP Côte Vermeille Rancio sec

### Cépages :

80% grenache gris, 20% grenache blanc.

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 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* : 20hL/ha.

*Origines et localisation* : L'ensemble des parcelles réparties sur la Commune de Banyuls-sur-Mer

### Analyses :

*Degré* : 15,7% vol.  
*Sucres résiduels* : <2 g/l  
*pH* : 3,49  
*Acidité totale* : 2,97 g/l

### Elaboration :

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

*Vinification* : pressurage doux. Fermentation en cuve inox sans maîtrise des températures.

*Elevage* : Elevage en fût de chêne sous voile pendant 6 à 10 ans.

### Conseil sommelier :

*Dégustation* : Cette cuvée aux couleurs or pâle révèle une forte intensité au nez et des arômes de noix torréfiée, de champignon et de réglisse. Bien que totalement sec, ce vin offre un gras remarquable.

*Accord mets et vin* : Ce vin saura satisfaire votre palais avec des plats tels que des têtes d'ail rôties, une soupe froide au pain, amandes et chips de jambon, une volaille ou encore avec des seiches au rancio. En effet, la grande fraîcheur, ainsi que la persistance des arômes offriront un excellent répondeur aux tonalités de ces plats si particuliers.

*Temps de garde* : Potentiel de garde supérieur à 20 ans

*Température de service* : Servir frais 8° à 10°C.

### Récompenses :

Guide hachette 2018 : 1 étoile



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

