

# Domaine Vial-Magnères

## Ranfio seco IGP côte Vermeille rancio sec

### Cépages :

70% grenache noir, 30% grenache gris.

Le Grenache noir apporte rondeur, onctuosité et des arômes épicés. Le Grenache gris complète l'assemblage en apportant puissance et fruité.

### 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 répartie sur la Commune de Banyuls-sur-Mer

### Analyses :

*Degré* : 15,7% vol.  
*Sucres résiduels* : < 2g/l  
*pH* : 3,51  
*Acidité totale* : 4,23g/l

### Elaboration :

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

*Vinification* : pressurage doux. Fermentation en cuve inox.

*Elevage* : Elevage en fût de chêne en milieu oxydatif fort pendant plus de dix ans.

### Conseil sommelier :

*Dégustation* : Ce vin, petit trésor du domaine, d'une robe topaze légère, développe au nez des odeurs chaudes et épicées. En bouche, il développe une attaque à la fois fine et vive tout en développant des arômes de vanille, de réglisse et de noix fraîche.

*Accord mets et vin* : Ce vin pourra être apprécié aussi bien sur vos dégustations d'anchois et autres poissons que sur des plats plus élaborés tels qu'un carpaccio de daurade ou de homard. En effet, les parfums iodés de ses plats mettent en exergue la puissance aromatique de ce vin.

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

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

### Récompenses :

Guide hachette 2018 : 2 étoiles

