

Domaine Vial-Magnères

Rimage AOP Banyuls Rimage 2017

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 : 20hL/ha.

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

Analyses :

Degré : 16,25% vol.

Sucres résiduels : 99 g/l

pH : 3,83

Acidité totale : 2,66 g/l

Elaboration :

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

Vinification : Fermentation en cuve inox. Mutage sur grain.

Elevage : Elevage en cuve inox et mise en bouteille précoce.

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce banyuls élevé en cuve inox et mis en bouteille après moins d'un an offre une dégustation élégante et onctueuse.

Accord mets et vin : Ce vin se mariera très bien avec vos desserts au chocolat mais aussi avec des plats épicés tel qu'une côte de bœuf cuite en croute de poivre ou un magret de canard aux cerises.

Temps de garde : A boire dans sa jeunesse.

Température de service : Servir à 8° et 10°C.

