

Domaine Vial-Magnères

Rivage AOP Banyuls Blanc 2016

Cépages :

80% Grenache blanc, 20% Grenache gris.

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 : Parcelles réparties sur la frange littorale de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Degré : 17,45% vol.

Sucres résiduels : 75 g/l

pH : 3,87

Acidité totale : 2,06 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 jus.

Elevage : Elevage en cuve inox

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce banyuls élevé en cuve inox en évitant toute oxydation offre au nez des jolis parfums de poire et d'abricot. Une bouche vive et sucrée reflète un bel équilibre.

Accord mets et vin : D'une bonne longueur, ce vin peut être dégusté avec des tapas mais il s'adaptera à merveille avec des plats asiatiques. Sa sucrosité saura donner un plaisant contraste sur des plats épicés, des chèvres secs et des sorbets aux agrumes...

Temps de garde : A boire dans sa jeunesse.

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

