

Domaine Vial-Magnères

Tradition 4 ans AOP Banyuls Traditionnel

Cépages :

80% Grenache Noir, 20% Grenache gris.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 3000 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 : 16,25%
Sucres résiduels : 85 g/l
PH : 3,70
Acidité totale : 2,80 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en cagette de 25 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Fermentation en cuve inox. Mutage sur jus.

Elevage : Elevage en milieu oxydatif dans des foudres de 40 à 60 hectolitre.

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce banyuls élevé en foudre conserve le fruité du Grenache, de légères notes de figue et de noix s'invitent sur les papilles.

Accord mets et vin : Ce banyuls s'invite parfaitement sur des desserts chocolatés ou sur vos fromages à pâtes molles tels que le munster ou le bleu d'Auvergne. La puissance de ces fromages donnera toute sa splendeur à cette cuvée.

Temps de garde : A boire dans sa jeunesse.

Température de service : Servir à 11° et 13°.



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

