



# Domaine Vial-Magnères

## AOP Banyuls traditionnel

### Gaby Vial 7ans d'âge

#### Cépages

70% Grenache noir,  
30% 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 les côteaux de l'arrière pays de Banyuls-sur-Mer.

#### Elaboration

**Vendanges** : récolte manuelle en comporte de 25 Kg, récolte intervenant à pleine maturité des raisins.

**Vinification** : Fermentation en cuve béton. Mutage sur marc.

**Elevage** : Élevage en oxydation ménagée en foudres, et assemblage de plusieurs cuvées ayant une moyenne d'âge de sept ans.

#### Analyses

Alcool acquis : 16,45 % vol.

Sucres résiduels : 80 g/l

pH : 3,70

Acidité totale : 3,0 g/l



#### 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 dès le milieu de bouche.

**Accord mets et vin** : Ce banyuls s'invite parfaitement sur des desserts chocolatés ou sur des daubes de sangliers, des porcs au caramel. La puissance et la complexité offre à ce vin une large possibilité d'accord mets et vins.

**Temps de garde** : Potentiel élevé.

**Température de service** : Servir entre 12° et 15°C.

#### Récompenses

Guide Revue des vins de France 2024 : 90/100

Guide Bettane et Desseauve 2024 : 92/100

Guide Dussert Gerber 2019 : 4 étoiles

Domaine Vial-Magnères & Clos Saint-André

Familles Saperas et berjoan & L. Dal Zovo

14 rue Edouard Herriot 66 650 Banyuls-Sur-Mer, France

Info@vialmagneres.com