



# Domaine Vial-Magnères

## Banyuls, très vieux Rancio, Al Tragou, 1996

### Cépages

Très vieilles vignes  
75% Grenache noir,  
20% Grenache gris,  
5% Carignan

### 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** : Trois parcelles historiques situées dans l'arrière-pays de Banyuls-sur-Mer.

### Elaboration

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

**Vinification** : Après une fermentation de quelques jours, le vin est muté sur marc à l'alcool vinique à 96°. Macération de 3 semaines.

**Elevage** : Elevage dans des vieux demi-muids âgés de plus de 70 ans.



### Conseil sommelier

**Dégustation** : Ce vieux rancio doux d'une belle robe acajou développe une extraordinaire complexité. Un vin de méditation.

**Accord mets et vin** : D'une bonne longueur et d'un bel équilibre ce vin peut être dégusté avec un cochon de lait à la broche ou avec un magret aux pruneaux. À déguster en digestif avec un Havane.

**Temps de garde** : infini.

**Température de service** : Servir entre 14° et 16°C.

### Récompenses

Guide hachette 2024 : Coup de cœur - 2 étoiles

Guide Revue des vins de France 2024 : 96/100

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](mailto:info@vialmagneres.com)