



Domaine Vial-Magnères

AOP Banyuls Rimage

Rimage 2023

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

Alcool acquis : 17% vol.

Sucres résiduels : 79 g/l

pH : 3,84

Acidité totale : 2,58 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 : élevé en cuve ouillée pendant 6 mois afin de préserver le caractère fruité du vin.

Conseil sommelier

Dégustation : dominé par des arômes de fruits frais et bien murs, ce Vin Doux Naturel privilégie un équilibre tourné sur la fraîcheur et le plaisir.

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 boeuf cuite en croute de poivre ou un magret de canard aux cerises.

Temps de garde : A boire dans sa jeunesse.

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

Récompenses

Guide Revue des Vins de France 2024 : 90/100

Guide Bettane et Desseauve 2024 : 91/100

Guide Hachette 2019 : 1 étoile

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