



# Domaine Vial-Magnères

## AOP Banyuls Blanc

### Rivage 2023

#### 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

**Alcool acquis** : 17,5 % vol.

**Sucres résiduels** : 80 g/l

**pH** : 3,49

**Acidité totale** : 2,57 g/l



#### Elaboration

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

**Vinification** : fermentation en cuve thermoregulée et 20% en barrique neuve. Mutage sur jus.

**Elevage** : Elevage en cuve inox. Conservation à l'abri de l'air et mise en bouteille précoce.

#### 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 relève 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.

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)