



# Domaine Vial-Magnères

## AOP Banyuls Grand Cru

### Grand Cru 2012, Cuvée Andrée Magnères

#### 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 :** Parcelles réparties sur la frange littorale et sur les premiers côteaux de Banyuls-sur-Mer

#### Analyses

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

**Sucres résiduels :** 116 g/l

**pH :** 3,71

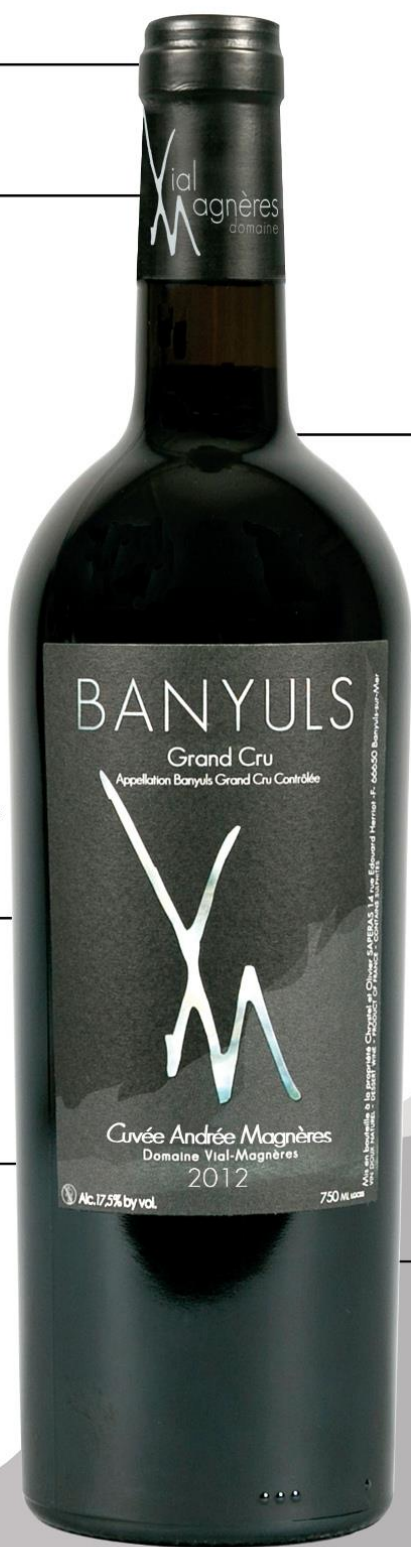
**Acidité totale :** 3,12 g/l

#### Elaboration

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

**Vinification :** Après une fermentation traditionnelle, le vin est muté sur marc à l'alcool vinique.

**Elevage :** Elevage en fût de chêne pendant 10 ans.



#### Conseil sommelier

**Dégustation :** Séduisante robe acajou profonde, les épices se mêlent aux notes de sous bois, de vieil alcool et de fruits confits. L'équilibre sucre/alcool parfaitement fondu soutient une complexité de velours...

**Accord mets et vin :** D'une grande longueur et des arômes torréfiés, ce vin offre une large possibilité d'accords culinaires. Son équilibre sucre/alcool lui permet de se marier merveilleusement avec les plats à base de fèves de tonka. Vin de méditation, un Havane se mariera parfaitement.

**Temps de garde :** exceptionnel.

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

#### Récompenses

Guide Revue des vins de France 2024 : 94/100

Guide Hachette 2024 : 3 étoiles

Guide Bettane et Desseauve 2024 : 94/100

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