



Domaine Vial-Magnères

Appellation d'Origine Protégée
Collioure Rosé
-2023-

Cépages

60% Grenache noir,
30% Syrah,
10% Carignan.

Cet assemblage de trois cépages donne au vin du fruit, des épices, de la puissance et du gras avec des arômes fins et une belle vivacité.

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 : 40 ans

Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation : L'ensemble des parcelles réparties sur la frange littorale de la commune de Banyuls-sur-Mer.

Analyses

Alcool acquis : 13,5% vol.

Sucres résiduels : < 1g/l

pH : 3,33

Acidité totale : 3,08g/l

Elaboration

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

Vinification : Pressurage direct. Débourage statique. Fermentation spontanée en cuve inox à température régulée.

Elevage : élevage sur lies en cuves inox.

Conseil sommelier

Dégustation : Robe groseille. Nez gourmand, généreux parsemé d'arômes de grenadine, de myrtille et de pêche. Ample et onctueuse, la bouche assume son tempérament méditerranéen, puis la finale s'affirme délicatement aromatique et toute en relief.

Accord mets et vin : Accord avec une salade composée agrumes et fruits de mer, une fideua, une grillade d'agneau et comme apéritif tout au long de l'année.

Temps de garde : A consommer dans les 2 ans.

Température de service : Servir frais entre 10° et 13°C.

Récompenses

Guide Revue des vins de France 2024 : 90/100

Guide hachette 2019 : 1 étoile

Guide hachette 2018 : Coup de Coeur

Terre de vins Printemps 2018 : Coup de Coeur

Ambassadeur du Roussillon 2018.



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