



Domaine Vial-Magnères

AOP Banyuls Ambré

Cuvée Bernard Saperas

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 : 16,7% vol.

Sucres résiduels : 126 g/l

pH : 3,54

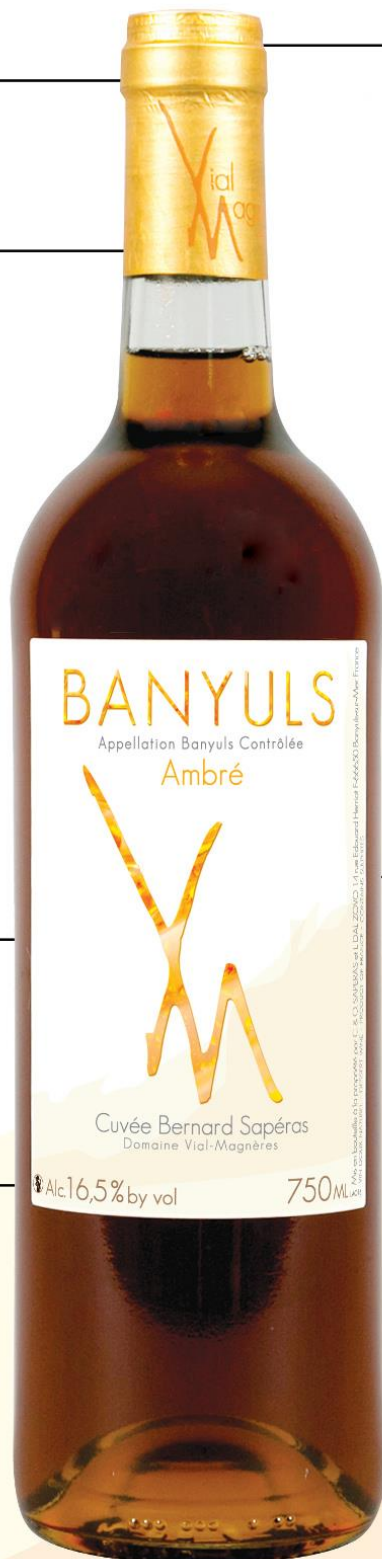
Acidité totale : 3,09 g/l

Elaboration

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

Vinification : Fermentation en cuve inox. Mutage sur jus.

Elevage : Méthode soléra.
Vin non collé et non filtré.



Conseil sommelier

Dégustation : Ce vin, à la robe ambrée et aux reflets cuivrés, développe des arômes de noix sèches et de noisettes torréfiées ; la fin de bouche se poursuit sur des notes de vieil alcool et de Rancio.

Accord mets et vin : D'une bonne longueur, ce vin peut être dégusté avec des pâtes au parmesan, des desserts aux noix ou même des cigares. Sa sucrosité offrira un plaisant contraste à de vieux fromages affinés, tandis que ses épices révéleront vos foies gras poêlés.

Temps de garde : infini

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

Récompenses

Asia wine trophy 2016 gold

Guide Hachette 2018 : 3 étoiles

Guide Hachette 2024 : 1 étoile

Guide Revue des vins de

France 2024 : 92/100

Guide Bettane + 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