



# Domaine Vial-Magnères

## AOP Collioure blanc

### Armenn 2020

#### Cépages

60% Grenache gris,  
35% Grenache blanc,  
5% autres cépages

Le Grenache gris apporte gras, puissance, épices et fruit.

Le Grenache blanc complète l'assemblage en apportant sa rondeur, ses arômes fins et sa 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** : 70 ans

**Rendement** : 30hL/ha.

**Origines et localisation** : Parcelle Armenn. Parcelle située entre Banyuls et Port-Vendres.

#### Analyses

Alcool acquis : 14 %

Sucres résiduels : <1 g/l

pH : 3,33

Acidité totale : 3 g/l



#### Elaboration

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

**Vinification** : Pressurage doux. Fermentation spontanée en cuves ovoïdes et demi muids.

**Elevage** : Elevage en barrique et demi-muids de plusieurs vins sur lies fortes.

#### Conseil sommelier

**Dégustation** : C'est l'expression typique des grenaches sur schistes de bord de mer qui s'exprime dans cette cuvée. Notes florales, salines, et fruits secs supportées par une bouche tendue et enrobée.

**Accord mets et vin** : Ce vin d'une vivacité surprenante accompagnera à merveille vos poissons en sauce ou farcis, fruits de mer, escalivades et les viandes blanches. Son bel équilibre en fait un merveilleux accompagnement pour vos plateaux de fromages.

**Temps de garde** : potentiel de garde de 20 ans

**Température de service** : Servir entre 11° et 12°C.

#### Récompenses

**Guide hachette 2022** : 2 étoiles  
**Terre de vins, Mai 2021** : 19/20

#### Commentaires

**Betanne et Desseuve**  
**Octobre 2021**: 94/100

Finesse, longueur, velouté et nerf, allonge pure et minérale relevée par des zestes d'agrumes confits, grand blanc superbe avec de la tension, de la complexité aromatique et de la persistance.

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)