



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