



Domaine Vial-Magnères

Appellation d'Origine Protégée
Collioure Rouge
-2023-

Cépages

80% Grenache noir,
10% Syrah,
10% Carignan.

Le Grenache noir apporte rondeur, onctuosité, épices ainsi que des arômes de fruits rouges. La Syrah permet d'obtenir des vins complexes et adaptés au vieillissement tendant sur des arômes de fruits rouges, de violette et de cuir. Le Carignan quant à lui apporte finesse et acidité.

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 : 3,65

Acidité totale : 3 g/l

Elaboration

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins, favorisant la maturité aromatique et la préservation de l'acidité naturelle.

Vinification : Fermentation et macération de quatre semaines avec pigeages quotidiens, et 20% de la cuvée vinifiée en grappe entière.

Elevage : Conservation sur lies en cuves inoxydables, assemblage en fin d'élevage. Vin non collé et non filtré.

Conseil sommelier

Dégustation : Robe grenat brillante. Nez de fruits noirs, d'amandes douces et des notes de garrigue intense ; le caractère épicé du grenache noir marque le nez et la bouche. Son tempérament méditerranéen, généreux et solaire, s'exprime vers une finale franche et persistante.

Accord mets et vin : Par son intensité aromatique, ce vin s'adaptera merveilleusement avec des grillades, des viandes en sauces et vos fromages. Son côté iodé offrira un joli contraste sur les tapas et plats catalans.

Temps de garde : A consommer dans dans les 3 ans.

Température de service : Servir entre 14° et 17°C.

Récompenses

Guide Revue des vins de France : 90/100



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