

Cornet & Cie

Banyuls Blanc 2013 Appellation d'Origine Contrôlée

Terroir

Le Vignoble du cru Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre Pyrénées et Méditerranée. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière pays.

Les vins de la gamme Cornet & Cie ont en commun une expression aromatique pure et intense. Les parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées avec une grande exigence et parce qu'elles présentent des caractéristiques comparables. (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire).

Cépages

Grenache gris. 70 %
Grenache blanc 30 %
Rendement moyen à l'hectare 22hl

Vinification : : équilibre demi-doux

Vendange à la mi-septembre 2013.

Macération pelliculaire de 4 heures sur le grenache blanc puis égouttage dynamique. Le grenache gris est vinifié en pressurage direct. Débourbage à froid, levurage de la partie claire. Fermentation alcoolique à température régulée. Mutage sur la partie liquide en type demi-doux.

Élevage en milieu réducteur

Sur lies fines en cuve ouillée. Mise en bouteilles en juin 2014

Dégustation

Robe..... D'une grande brillance, or-vert.
Nez..... Tout en finesse et élégance sur des arômes
..... de fleurs d'amandiers entremêlés à des
..... notes de fruits à chair blanche, pêche, poire
..... william et de notes de miel d'acacia.
Bouche..... Attaque souple, tout en fraîcheur sur des
..... notes de pain d'épices et d'eau de vie de poire.
..... Bel équilibre et très belle persistance.

Alliances Gastronomiques

Ce vin séduisant et onctueux, à marier avec un foie gras frais toasté, vous accompagnera également sur un bleu des Causses affiné. Au dessert, tarte aux poires de circonstance...

A déguster entre 8 - 12°C.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	1,017
Alcool acquis %vol	16°68
Alcool total %vol	21°65
Sucres (glucose+fructose) en g/l	84,60
pH	3,33
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,20
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,33
SO2 total en mg/l	<120

* analyses réalisées en Avril 2014