

## Banyuls Ambré Appellation d'Origine Protégée



### 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 et Blanc** : 95 %  
**Muscat d'Alexandrie** : 5 %



### Vinification & Élevage

Vendange égrappée, foulée. Débourageage à froid. Mutage sur moût. Élevage en cuves et foudres de chêne pendant 5 ans.



### Dégustation

**Robe** : Brillante ambrée aux reflets cuivrés.  
**Nez** : Intense de cire d'abeilles, de pâte de coing et d'agrumes confits.  
**Bouche** : Gourmande et élégante ; les fruits secs (abricots, dattes) se mêlent à la nèfle.



### 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 - 10°C.



### Valeurs Analytiques\*

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Masse volumique g/cm <sup>3</sup>                      | 1,0302 |
| Alcool acquis %vol                                     | 15°73  |
| Sucres (glucose+fructose) en g/l                       | 109,80 |
| Alcool Total %vol                                      | 22°25  |
| pH                                                     | 3,48   |
| Acidité totale en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>   | 2,80   |
| Acidité acétique en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> | 0,38   |
| SO <sub>2</sub> libre en mg/l                          | 8      |
| SO <sub>2</sub> Total en mg/l                          | 130    |

\* analyses réalisées en octobre 2022