

Cornet & Cie

Banyuls Muté sur grains Mise tardive 2016 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 noir 100 %
Rendement moyen à l'hectare 25 hl

Vinification : équilibre doux

Vendange mi-septembre 2016, triée à la vigne et à la cave, égrappée et foulée. Mutage sur grains en équilibre doux suivi d'une macération de 21 jours avec des remontages quotidiens.

Élevage en milieu réducteur

Sous bois pendant 12 mois en barriques de chêne 1 vin et de 2 vins. Parfaitement ouillées. Mise en bouteilles en août 2017.

Dégustation

Robe Rouge cerise à tendance pourpre.
Nez Gourmand de cassis, framboise et mûre.
L'agitation révèle des notes légèrement boisées et vanillées en mettant en avant la cerise et la mûre.
Bouche Ronde et gourmande, les fruits rouges sont omniprésents.

Alliances Gastronomiques

Sa richesse, ses arômes et sa structure en font une alliance idéale des desserts chocolatés ou fruités, clafoutis aux cerises ou soupe de mûres, et fromages à pâte persillée.
A déguster aux alentours de 14°-16°c.



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	1,034
Alcool acquis %vol	16°55
Alcool total %vol	23°73
Sucres (glucose+fructose) en g/l	121,80
pH	3,62
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,30
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,32
SO2 total en mg/l	<100

* analyses réalisées en août 2017