

Cornet & Cie

Banyuls Blanc 2017 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 blanc 30 %
Grenache gris 70 %
Rendement moyen à l'hectare 22 hl

Vinification : : équilibre demi-doux

Vendange à la mi-septembre 2017.
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 2018.

Dégustation

Robe Jaune or pâle aux reflets verts.
NezPremier nez intense de nectarine jaune
..... Délicatement vanillé. A l'aération, des notes
.....de poire et de fruits exotiques arrivent.
Bouche Souple et fruitée sur un équilibre alcool/sucres mettant
.....en avant la fraîcheur. Belle persistance aromatique
.....sur la poire et la cassonade.

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 circonstances...
A déguster entre 8 - 12°C.



Normes Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	1,0168
Alcool acquis %vol	17°19
Alcool total %vol	22°
Sucres (glucose+fructose) en g/l	82
pH	3,37
Acidité totale en g/l SO4 H2	2,90
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,31
SO2 total en mg/l	<130

* analyses réalisées en juin 2017