

Cornet & Cie

Banyuls Blanc 2021 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.....22 hl

Vinification : équilibre demi-doux

Vendange à la mi-septembre 2021. Le grenache blanc et le grenache gris complantés sur les parcelles du vieux vignoble de banyuls sont assemblés à la récolte pour être pressurés ensemble. Seuls les premiers jus feront naître le Banyuls Cornet & Cie Blanc. Débourage à froid, et levurage de la partie claire. Fermentation alcoolique à température régulée. Mutage sur jus pour un équilibre demi-doux.

Élevage en milieu réducteur

Sur lies fines en cuve ouillée. Mise en bouteilles en Avril 2022.

Dégustation

Robe Superbe, lumineuse et brillante, jaune pâle
..... aux reflets verts.
Nez..... Premier nez subtil de poire williams
..... et d'abricot frais. L'agitation révèle intensément les fruits du verger avec des
..... notes vanillées et de miel d'acacia.
Bouche..... Sans lourdeur, équilibrée, tout en
..... finesse et gourmandise. La délicatesse et la
..... finesse aromatique de ce Banyuls Blanc
..... vous fera succomber à ses charmes.

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*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	1,0137
Alcool acquis %vol	17°03
Alcool total %vol	21°58
Sucres (glucose+fructose) en g/l	76,50
pH	3,39
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	2,75
Acidité acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,36
SO ₂ total en mg/l	<130

* analyses réalisées en Avril 2022