

Cornet & Cie

Banyuls Muté sur grains Mise Précoce - Rimage 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 parcelles qui permettent d'élaborer cette cuvée sont sélectionnées parce ce qu'elles présentent des caractéristiques comparables (altitude, ancienneté, nature du sol, potentiel phytosanitaire) afin de donner un Banyuls à haut potentiel aromatique.

Cépages

Grenache noir 100%
Rendement moyen à l'hectare 22 hl

Vinification : équilibre doux

Vendange en Septembre triée à la vigne, égrappée et foulée. Mutage sur grains en type doux suivi d'une macération de 20 jours avec remontages journaliers.

Élevage en milieu réducteur

Conservation en cuve ouillée jusqu'à sa mise en bouteilles en juillet 2022.

Dégustation

Robe Vive de couleur rouge cerise.
Nez Gourmand de mûre et de framboise avec des notes
..... de chocolat blanc. L'agitation fait exploser un
..... cocktail de fruits rouge complété par du poivre gris
..... et la menthe fraîche.
Bouche Gourmande, d'un équilibre et d'une fraîcheur
..... remarquables, la trame tannique accompagne
..... la précision du fruit.

Alliances Gastronomiques

Ce vin s'accorde aux fromages bleus, aux desserts au chocolat ou aux fruits rouges.

A déguster entre 14° et 16°c.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	1,0324
Alcool acquis %vol	16°98
Alcool total %vol	23°92
Sucres (glucose+fructose) en g/l	116,80
pH	3,62
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	3,35
Acidité acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,36
SO ₂ total en mg/l	140

* analyses réalisées en juillet 2022