

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 :: équilibre demi-doux

Vendange égrappée, foulée. Débourbage à froid. Mutage sur moût. Elevage 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 nêfle.

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.



Normes Analytiques*

Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	1,0130
Alcool acquis %vol	15,64
Alcool total %vol	22,12
Sucres (glucose+fructose) en g/l	110
pH	3,70
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,30
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,32
SO2 total en mg/l	<120

* analyses réalisées en janvier 2017

Production :

Route du Balcon de Madeloc - 66650 Banyuls-sur-Mer - France - Tél. 33 (0)4 68 88 72 72 - Fax 33 (0)4 68 88 30 57
www.abberous.com - e-mail : contact@banyuls.com

Prix btl : 11,13

Prix carton : 66,78

Prix TTC remisé de 30%