

Domaine Pietri-Geraud, Languedoc-Roussillon, France

Maguy 2016

AOC Banyuls (Vin Doux Naturel)



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 16 %
Conditionnement : 0,75 cl
Sucre résiduel: 108 gr / l



Cépages

100 % Grenache Blanc



Terroir

Vignes âgées entre 15 et 85 ans



Viticulture

Rendement de 17 hl / ha



Vinification

Pressurage direct
Collage sur moût et débouillage à froid
Fermentation à basses températures
Mutage à 104,5
Soutirage
Elevage en cuve sur lies fines pendant 1 mois, puis 12 mois en
barriques de chêne neuves



Service

10 à 13° C



Garde

6 à 8 ans



Accord

Apéritif
Foie gras de canard mi-cuit
Tartes aux amandes
Marrons glacés
Nougats glacés



Dégustation

Cette cuvée emblématique du domaine à la robe jaune or, brillante et limpide est très fin avec une belle fraîcheur. Il s'exprime sur des arômes d'ananas confit, de confiture d'orange, de cannelle et de crème brûlée. Friand et ample en bouche, il nous emmène sur des arômes de miel, d'amandes caramélisées et de bananes sèche. La touche boisée est subtile. C'est un vin élégant, souple et plein d'intensité.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE