

Domaine Pietri-Geraud, Languedoc-Roussillon, France

# Maguy 2017

AOC Banyuls (Vin Doux Naturel)



## Informations

Couleur : blanc  
Taux alcool : 15,5 %  
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 débourbage à froid  
Fermentation à basses températures  
Mutage à 1045  
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