

Banyuls Blanc 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 : 70 %

Grenache Blanc : 30 %

Rendement à l'hectare : 22 hl



Vinification : équilibre demi-doux

Vendange à la début septembre 2022. 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. Déboubage 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

Élevage en milieu réducteur : sur lies fines en cuve ouillée. Mise en bouteille en juin 2024.



Dégustation

Robe : Brillante jaune or pâle.

Nez : Premier nez exotique de mangue et d'ananas, l'agitation révèle le nectar d'abricot et la poire Comice avec des notes de cassonade.

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.



Valeurs Analytiques*

| | |
|--|--------|
| Masse volumique g/cm ³ | 1,0161 |
| Alcool acquis %vol | 17°24 |
| Sucres (glucose+fructose) en g/l | 80,40 |
| Alcool Total %vol | 22°02 |
| Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄ | 2,60 |
| Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄ | 0,46 |
| pH | 3,51 |
| SO ₂ libre en mg/l | 28 |
| SO ₂ total en mg/l | 132 |

* analyses réalisées en juin 2024