

Banyuls Blanc «Maguy»

Premier Banyuls Blanc élaboré à Collioure, il a obtenu 3 Bacchus consécutifs. C'est sûrement le vin le plus emblématique du Domaine. Il a été un propulseur grâce à son originalité et son élégance.



Vinification

Cépages : 100% Grenache Blanc
Age moyen des vignes : entre 15 et 85 ans
Rendements : 17hl/ha. Alc.16%Vol.
Sucre résiduel : 108gr/l
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 chênes neues.

Note de l'Oenologue

Robe : Belle robe brillante, limpide, jaune d'or.
Nez : Très fin et intense, ananas confit, agrumes, confiture d'orange, cannelle et crème brûlée.
Finement boisée.
En bouche : Arômes intenses de miel, d'amande caramélisée, de banane sèche : une farandole de fruits secs. Boisé très fondu. Vin élégant, souple, plein de subtilité et d'intensité

Gastronomie

Fois gras de canard mi-cuit.
Tartes aux amandes, marrons glacés, nougats glacés.
Pâtisseries catalanes : Rousquille, tourons, mel i mato
A l'apéritif, si vous le souhaitez

P. GÉRAUD
domaine 