

A O P Banyuls Blanc

René Perrot

Cépages :

Grenache gris 70%, Grenache blanc 30%

Terroir :

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec.

Vinification :

Vendange égrappée et foulée

Jus de coule uniquement

Mutage sur moût

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 16 %

Sucres résiduels : 112 g/l

Elevage :

Cuve en inox jusqu'à la mise en bouteille en Mars.

Dégustation :

Servir à 10-12°

Robe brillante jaune paille, nez de poire.

Bouche gourmande sur les agrumes et miel d'acacia.

A déguster à l'apéritif, explose sur un foie gras, sur une tarte aux pêches / poires...

Tarifs TTC départ cave :

14.50 €

