



AOP BANYULS BLANC

René Perrot

Cépages :

Grenache blanc 60 %, Grenache gris 40 %

Terroir :

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

Vinification :

Cuillette du matin
Vendange égrappée et légèrement foulée.
Macération pelliculaire puis pressurage
Vin de première coule.
Mutage sur moût.

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 16.5 %
Sucres résiduels : 92 g/l

Elevage :

Milieu réducteur

Dégustation :

Servir à 10°
Robe très brillante jaune paille.
Arômes d'agrumes et miel d'acacia.
A déguster sur un foie gras, crème catalane, tarte pomme ou poire.

