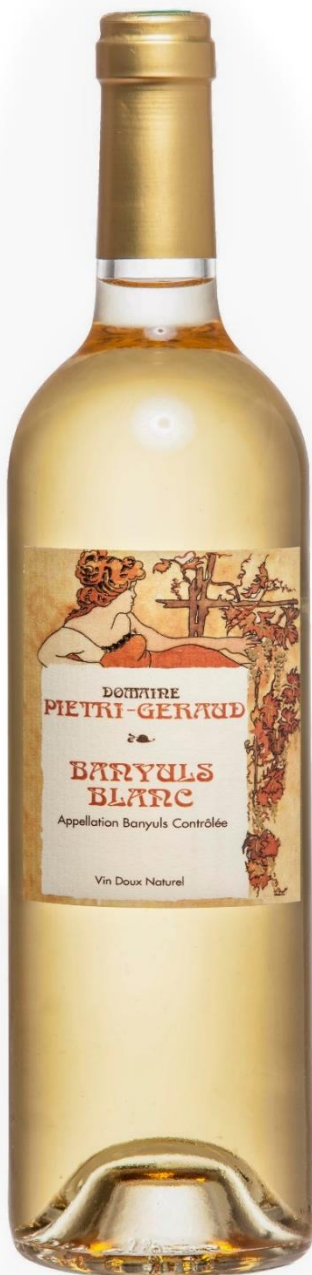




DOMAINE PIETRI-GERAUD



Nome: BANYULS BLANC "MAGUY"

Annata: 2016

Regione: Occitanie Languedoc-Roussillon

Denominazione: AOC Banyuls

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% GRENACHE BLANC

Residuo Zuccherino: 108 gr/l

Formato: 750 ml.

Coltura: Il domaine si trova a Collioure e risale alla fine del XIX secolo. I suoi vigneti terrazzati sono collegati agli ultimi collegamenti dei Pirenei e si affacciano sul Mediterraneo. Per più di 35 anni, le donne hanno scritto la storia della tenuta, perpetuando la memoria dei loro antenati. Le vigne sono su terreni calcareo scistosi

In cantina: pressatura diretta e decantazione a freddo. Fermentazione a basse temperature e mutizzazione del mosto; poi svinatura. L'affinamento è in acciaio su fesse fini per 1 mese, poi 12 mesi in barrique di rovere nuove.

Caratteristiche: di colore giallo dorato limpido, rivela un naso molto fine e intenso con note di ananas candito, agrumi, marmellata di arance, cannella e creme brûlée. Al palato sono evidenti aromi di miele, mandorla caramellata, banana secca. Vino elegante, morbido, pieno di finezza e intensità.

Abbinamenti: compagno ideale per un foie gras d'anatra cottura media, crostate Di mandorle, castagne, torroncini, pasticcini e biscotti glassati...e perché no come aperitivo se lo si desiderasse.

Servizio: 10-12 °C