



Domaine Berta-Maillole

BLANC DOUX

Banyuls - Blanc 2017

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Banyuls
Cuvée :	BLANC DOUX
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Grenache blanc (50%) / Grenache gris (30%) / Macabeu (20%)
Alcool :	17 %
Contenance :	75 cl

Ce vin doux et gras au nez intense de parfums floraux, accompagnera foie gras, fromage de chèvre, les desserts à la pistache ou à la frangipane, les poires cuites, les crèmes glacées et sorbets.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Bâtonnage régulier, Macération pré fermentaire à froid, Pressurage direct, Mutage sur jus, Eraftage.

Mise en bouteille manuelle, Elevage sur lies, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, brillante, reflets jaune paille.

NEZ : Frais, fruité, intenses arômes d'acacia, légers arômes de fleur d'oranger, intenses arômes de fleurs blanches, légers arômes de citronnelle, légers arômes de pamplemousse, généreux arômes de pêche, intenses arômes de poire, légers arômes d'anis, généreux arômes de garrigue, subtils arômes de muscade, subtils arômes de crème.

BOUCHE : Fraîche, intense, onctueuse, généreuses notes d'acacia, intenses notes de poire, légères notes de garrigue, tanins mûrs, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer à partir de 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fromage de Chèvre, Fromages à Pâte persillée, Desserts aux fruits, Glaces et sorbets

Powered by **Plugwine**

