

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Banyuls Blanc

Banyuls AOC

Domaine du Traginer

**Région :** Roussillon, France.

**Appellation :** Banyuls AOC.

**Domaine :** Domaine du Traginer.

**Cépages :** 20% Muscat Blanc à Petits Grains, 35% Grenache Gris (Garnacha Roja), 45% Grenache Blanc (Garnacha Blanca)

**Millésime :** 2021

**À déguster jusqu'en :** 2051

**Robe :** jaune doré, profond.

**Nez :** très pur, se révèle complexe à l'aération, dévoilant des notes d'abricot mûr, de raisin sec, mangue, safran, sucre brun. Puis de fleur d'oranger et de génépi, avec des notes finement iodées.

**Bouche :** pleine, suave, le sucre et l'alcool sont parfaitement équilibrés par une belle acidité. Saveurs d'ananas rôti et de chutney de mangue, de citron confit et de garrigue dans une longue finale. Se bonifiera à coup sûr sur plusieurs décennies.

**Conclusion :** un rare Banyuls blanc avec une forte personnalité... et tout bonnement irrésistible !

**Service :** servir à 12°C. Tartes aux fruits blancs, crème catalane, salade de fruits.

Le Banyuls blanc est vinifié comme un Banyuls Rimage, mais il est beaucoup plus rare. Vinification : cuves inox durant 8 mois.

Non collé, non filtré, minimum de sulfites à la mise en bouteilles.

**Teneur en alcool :** 16%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 90397 75 2021 **Prix membre :** 35.00

**Prix catalogue :** 39.00