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.

Teneur en alcool : 16%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90397 75 2021 **Prix membre :** 35.20

Prix catalogue : 39.10