



# 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.

