

BANYULS Blanc Domaine du TRAGINER 75 cl 2021 A.BIO

Le premier nez de poire williams de cassonade et de vanille, l'agitation révèle l'abricot et des notes délicates de fenouil, la bouche est gourmande à



Référence : 460031

Prix : 29.95 €

Descriptif :

BANYULS Blanc Domaine du TRAGINER 75cl 2021 A.BIO

Le domaine du « Tragner "muletier en catalan" est un hommage à l'oncle Anicet de Mr DEU, dernier des muletiers du cru. Jean-François Deu (Dieu en catalan) travaille toujours avec son tragner ses 8 ha de cette façon. L'exploitation est située entre ciel et mer en catalane nord, Viticulture en agriculture biodynamique depuis 1997 certifié Demeter, labour à la traction animale avec un mulet, pâturage des moutons dans les vignes à la saison morte pour la gestion de l'enherbement, vendanges manuelles intégrales avec sélections parcellaires. Dans les caves de Jean-François mûrissent lentement rouges et blancs, en barriques bordelaises (225 l) pour les vins secs, en grands foudres anciens pour les vins doux.

notes de dégustation :

Le premier nez de poire williams de cassonade et de vanille, l'agitation révèle l'abricot et des notes délicates de fenouil, la bouche est gourmande à souhait, l'équilibre est portée sur la fraîcheur, les fruits frais (poire, abricot) sont omniprésents.

cépages :45% Grenache blanc - 35% Grenache Gris - 20% Muscat petits grains, Mutage sur grain (alcool bio). Elevage en cuve inox dans un milieu réducteur

accords : desserts aux fruits blancs, pêche, abricot, poire, melon.

T°S :10°C

G: 2046

[Lien vers la fiche du produit](#)