

## Cave de l'Abbé Rous - Cornet & Cie 2009 - AOC Banyuls Blanc



**Cuvée**  
Cornet & Cie  
**Appellation**  
Banyuls  
**Millésime**  
2010

[Commandez en ligne](#)

Son nom a été choisi en hommage à l'Abbé qui à la fin du XIXème siècle, s'instaura premier négociant éleveur de vin de Banyuls pour financer la construction d'une église pour le village. La qualité est son exigence, et cela pour l'ensemble des étapes de l'élaboration des vins ; de la conduite de la vigne à la vinification ; et de l'élevage à la présentation. Forte d'un savoir faire unique pour l'élevage des Banyuls et des Banyuls Grand Cru, sa gamme est d'une grande richesse.

### **Terroir**

Terrasses de schistes

### **Cépages**

Grenache blanc 70 % Grenache gris 30 %

### **Vinification**

Vendange manuelle, macération pelliculaire de 4 heures puis égouttage dynamique. Débourage à froid, levurage de la partie claire. Fermentation alcoolique à température régulée. Mutage sur moût en type demi-sec.

### **Dégustation**

Robe Or brillante. Nez Puissant et intense de poire Williams et de fleurs jaunes et de fenouil avec des notes réglissées. Bouche Attaque ample, dotée d'arômes rappelant le nez, suivi d'une belle finale finement tout en douceur.

### **Consommation**

Ce vin séduisant et onctueux se déguste sur les foies gras, les desserts à la pistache, à la frangipane, les poires cuites?

### **Elevage**

Sur lies fines en cuve ouillée

### **Mot du caviste**

A déguster entre 8 - 10°C.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/552>