COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

BANYULS BLANC 2021

AOP BANYULS

VARIETA'
Grenache Gris 100%

TERROIR
Scisto

VENDEMMIA
Manuale

RESA
16hl/ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentato e fortificato in vasca a bassa temperatura, poi affinato in barrique da 225 litri per 6 mesi.

ABBINAMENTI
Pesche, pere, tarte tatin, torta al limone, piccola pasticceria.

Alcol: 15,5%
Data di imbottigliamento: marzo 2022

15,5%, 50cl

edadistribuzione.com