

# Domaine de Magalanne

- Rouge -

AOP Côtes du Rhône Rouge

---



Robe rouge rubis, Nez fruité cerise et fraise. Bouche ronde, ample de fruits rouges frais, cerise cassis. Structure tannique légère mais présente. Facile à boire pour les non-initiés. A boire seul ou en accompagnement de vos viandes blanches et rouges. Parfait pour les repas quotidiens.

**Sol :** argilo-calcaire de type villafranchien

**Encépagement :** Syrah 25%, Carignan 25%, Cinsault 25%, Grenache 25%

**Vendanges :** Manuelles et tri sélectif

Mise en cuve, levurage, fermentation alcoolique thermorégulée entre 20 et 28°C, tout au long de la fermentation. Travail dès mars par remontages et délestages durant quinze jours. Soutirage de jus de goutte, pressurage, mise au propre des presses, assemblage avec jus de goutte, fermentation malo-lactique, évacuation des lies grossières, élevage sur lies fines pendant quatre mois, soutirage, filtration, conditionnement.