

Domaine de Magalanne

- Terre de Galets -

AOP Côtes du Rhône Villages Signargues



Robe rouge pourpre soutenue. Nez aux arômes de fruits rouges confits, cerise, mûre et fraise. Rond en bouche, mais également très structuré, il fait ressortir un équilibre idéal entre tanin et fraîcheur, suivi d'une explosion de cerise confite et cassis sur mûris. Finale moka, chocolat amer.

Cette cuvée accompagnera harmonieusement vos viandes rouges en sauce ou grillées, vos gibiers et fromages.

Sol : argilo-calcaire de type villafranchien

Encépagement : Syrah 60%, Mourvèdre 30%, Grenache 10%

Récolte 100% manuelle, éraflée, encuvée, fermentation alcoolique thermo-maîtrisée entre 25 et 28°C, travail du marc intense, remontages et délestages journaliers pendant 10 jours, puis travail sur marc adouci, un remontage tous les deux jours pendant 15 jours. Soutirage du jus de goutte, pressurage, mise au propre des presses, réassemblage presse et goutte, fermentation malo-lactique, soutirage des lies grossières, élevage sur lies fines pendant 10 mois avec bâtonnages hebdomadaires, mise au propre, filtration légère et conditionnements.
