

# Domaine de Magalanne

- Rosé -

AOP Côtes du Rhône

---



Robe rose claire reflets violines, nez de petits fruits rouges (Myrtilles, Cassis). Bonbon acidulé, en bouche il détonne par sa fraîcheur, son acidité faisant ressortir les arômes de groseilles, cassis et framboise. Idéalement servi en apéritif accompagné de petites charcuteries, et bien évidemment il accompagnera merveilleusement vos grillades estivales.

Sol : argilo-calcaire de type villafranchien

Encépagement : Syrah 50%, Carignan 50%

Vendange mécanique pour les Syrahs, éraflées, foulées, saignées.

Vendange manuelle pour les Carignans, éraflés, pressurés.

Assemblage des jus. Débourbage (8-10°C durant 24 h), levurage, fermentation alcoolique thermorégulée à 14-15°C pendant une quinzaine de jours, soutirage, évacuation des lies grossières, élevage et bâtonnage des lies fines pendant deux mois, soutirage, filtration, conditionnement.

---