

# Domaine de Magalanne

## - Cuvée Lou Biou -

AOP Côtes du Rhône Villages Signargues

---



Robe rouge Mazarin aux reflets violets soutenus. Nez généreux de fruits mélangeant fruits rouges et boisés. bouche ample, soyeuse et structurée associant la force et le caractère du bois aux arômes confiturés de fraises, pruneaux et cerises. Finale tannique intense.

Idéalement en accord avec les plats en sauces, tels que les daubes et autres boeufs bourguignons ou civets de gibiers (lièvres, sangliers, cerfs ...). Fromages de caractères.

Sol : argilo-calcaire de type villafranchien

Encépagement : Syrah 40%, Mourvèdre 40%, Carignan 20%

Récolte en totalité effectuée à la main dans les plus vieilles vignes du domaine. Eraflage, foulage manuel, encuvage, fermentation alcoolique thermo-réglée entre 35 et 32°C, pré-fermentaire à froid sur les syrahs (6°C pendant 3 jours), travaux sur marcs, délestages, remontages. Macération post-fermentaire à chaud 30-32°C pendant 5 jours. Décuvage, mise au propre des presses, assemblage presse et goutte, entonnage, fermentation malo-lactique en fûts, soutirage, élevage en fûts pendant 10 mois, dégustations des différentes barriques et assemblage des meilleures, filtration légère, conditionnement.

---