

Magma Rouge 2020

AOP Languedoc-Saint-Georges-d'Orques



Encépagement : 100% Mourvèdre

Terroir : Saint-Georges-d'Orques

Climat : Méditerranéen

Sol : Argilo-calcaires caillouteux

Rendement : 30hl/ha

Récolte : Vendange manuelle avec sélection parcellaire des meilleurs raisins.

Vinification : Traditionnelle avec macération longue (4-5 semaines)

Elevage : 100% barrique (18 mois)

TAV : 14.5 %

Dégustation : Robe lumineuse et profonde, cerise noire. Le nez évoque des arômes poivrés, des notes de cacao, de myrtille et de cannelle évoluant sur des notes de bâton de réglisse, des senteurs de garrigue et de laurier. En bouche les tanins roulent sous la langue, la persistance aromatique est longue et douce.

Accord : Gibiers, agneaux, viandes rouges, grillades.

Service : 16-18°

Garde : 8-10 ans

Bouteille : Bordelaise 75 cl

Conditionnement : Carton de 6

Carton : 33x25x15.5

Palette : Europe - 600 bouteilles