

A.O.P Languedoc – « St. Georges d'Orques »

## MAGMA

*Magma Rouge incandescent aux reflets sombres noirs comme la lave d'un volcan. Le Mourvèdre exprime dans le Magma toute sa puissance, sa finesse, sa minéralité, qu'il puise au plus profond de la terre, de la roche, au cœur du terroir historique de St Georges d'orques*



<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire caillouteux
<b>Cépages</b>	Mourvèdre (90%) et Syrah (10%)
<b>Récolte</b>	Vendange manuelle avec sélection parcellaire des meilleurs raisins.
<b>Rendement</b>	25 hl / ha
<b>Vinification</b>	Traditionnelle avec macération longue, mis en barriques pendant 18 mois.
<b>Dégustation</b>	<p>La robe est cerise noire et lumineuse avec des reflets sombres.</p> <p>Le nez s'ouvre sur des notes de cacao, puis de fruits mûrs noirs (myrtille) et d'épices (cannelle) évoluant sur des notes de sous-bois en automne, de bâton de réglisse et une pointe de vanille bourbon.</p> <p>La bouche est souple, de beaux tanins qui roulent sous la langue.</p> <p>Une persistance aromatique longue, une finale longue et douce qui rappellent l'automne les truffes fraîchement râpées et les fruits confiturés.</p> <p>Beau potentiel de garde (environ 10 ans) A servir à température ambiante lors d'un repas avec du gibier, des grillades ou des viandes rouges.</p>
<b>Conditionnement</b>	Carton de 6 de 75cl et de Magnum