

# MAGELLAN

## Grenache Roussanne 2022 Fr Bio 01

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

Un savoir-faire bourguignon pour une grande cuvée languedocienne atypique.



### PRÉSENTATION

60% de Grenache blanc dont la minéralité nous étonne toujours, 30% de Roussanne aromatique et avec beaucoup de fraîcheur et 10% de Carignan blanc pour une touche de vivacité. La vinification en fûts de 3 à 4 vins et les malolactiques ajoutent de l'originalité à ce vin... l'inspiration Bourguignonne est certaine.

### TERROIR

Terroirs de grès donnant des vins très minéraux.

### À LA VIGNE

Pas de traitement chimique ni de désherbants, toutes les vignes sont vendangées à la main, le tri se fait à la vigne.

### VENDANGES

24 août

### VINIFICATION

Nous pressons lentement et à très faible pression. Les jus sont ensuite débourbés à froid et entonnés. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en fûts bourguignons et nous soutirons les vins après 5 mois.

### ÉLEVAGE

Elevage en fût durant 5 mois.

### CÉPAGES

Grenache blanc 60%, Roussanne 40%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

Température de service 11°

### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

### DÉGUSTATION

L'intensité aromatique de la Roussanne complète la fraîcheur du Grenache blanc. Des notes de fruit blanc, de poire, soutenues par une franche minéralité.

### ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif ou avec un poisson accompagné d'une sauce au beurre blanc, une blanquette de veau, ou encore un risotto aux légumes.



### MAGELLAN

467 avenue de la gare, 34480 MAGALAS  
Tel. 04 67 36 20 83 - famille@famillebrunolafon.com  
famillebrunolafon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

