

MAGELLAN

MAGELLAN Grenache Syrah Carignan Rouge 2019

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

Véritable signature du Domaine, il représente notre idée du Languedoc. Un vin de caractère et d'équilibre.



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

PRÉSENTATION

Assemblage des différents terroirs, et de nos cépages de prédilection - Grenache Carignan et Syrah -. Très sudiste par son caractère très fruité, généreux et dense, c'est aussi un vin avec un très bel équilibre.

LE MILLÉSIME

Une grande fraîcheur et une belle acidité

SITUATION

Sur la commune de Fouzilhon.

TERROIR

Syrah et Grenache sur un terroir de grès du trias est une merveille agropédologique. Très drainant, l'eau n'y stagne jamais et donc prévient naturellement des maladies. Son intérêt vient de sa capacité à emmagasiner de la fraîcheur en sous sol permettant aux vignes de ne jamais souffrir de la sécheresse. Sols à tendance légèrement acides, ils donnent des vins très minéraux avec une texture de tannins très fine.

Les Carignan sur un secteur de Villafranchiens C'est un vrai terroir méditerranéen, avec des argiles compactes qui retiennent l'eau en été, et des galets roulés qui restituent la chaleur du soleil pendant les nuits. Naturellement peu productif, ce secteur donne des vins très puissants riches et épicés. Les tannins sont très présents, et grâce à une très bonne acidité les vins ont toujours de la fraîcheur.

À LA VIGNE

Aucun traitement chimique, le sol est travaillé en douceur toute l'année pour ne pas accélérer l'érosion. Et juste avant les vendanges nous limitons ces travaux pour garder un maximum d'humidité dans le sol pour limiter l'impact de la sécheresse.

Toutes les vignes sont vendangées à la main, le tri se fait à la vigne.

VENDANGES

25 Août

VINIFICATION


Les raisins sont partiellement égrappés, les vinifications simples sans technologies, des levures indigènes pour garder l'esprit de ce que l'on a dans les vignes. Un contrôle des températures permettant des extractions douces surtout en début de fermentation.

Les Grenaches et les Carignan sont co-fermentés, les Carignan partiellement non égrappés.

ÉLEVAGE

Les malolactiques se font en fûts bourguignons de 3 à 6 vins ensuite les vins sont élevés pendant 9 mois puis soutirés en cuve bétons.

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.



CÉPAGES

Grenache noir 55%, Syrah 30%, Carignan 15%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service 16°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe: rouge pourpre

Au nez: Arômes de fruits rouges et d'épices douces

En bouche: Riche fruitée et équilibrée: un vin dense et plaisant

ACCORDS GOURMANDS

Viande rouge, plats épicés mais l'accord ultime... Une moussaka dans les règles de l'art.

MAGELLAN

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