MAGELLAN

Magellan, Grenache Roussanne, Blanc, 2024

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

TERROIR

La plus grosse partie du domaine est située sur le secteur de Pech Redon (la colline ronde) :Ce terroir de grès du trias est une merveille agro-pédologique . 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.

Nous avons sur ces sols notre Roussanne .

Les Caves de Paris bien que distant de seulement 500 m à vol d'oiseau, est 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.

Nous avons sur ces sols notre Grenache blanc.

WINEMAKING

Toutes les vignes sont vendangées à la main, le tri se fait à la vigne. Les raisins sont égrappés et acheminés au pressoir par tapis transporteur .
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 bourguignon de 2 ou 3 vins et nous soutirons les vins après 5 mois . .

VARIETALS
Grenache blanc 60%, Roussanne 30%, Piquepoul 10%

14 % VOL.
Contains sulphites.

TASTING

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

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

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.

GVR72E