

MAGELLAN

GRENACHE ROUSSANNE blanc 2024 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 piquepoul 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 30%,
Piquepoul 10%

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Contient du lait ou des produits à base de lait.

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.

