

Fiche technique

Clos Maginial 2006



Appellation : AOC Coteaux du Languedoc Pic S^t Loup

Spécificité : AB certifié Ecocert

Couleur : rouge

Cépages : 80% Syrah et 20% Grenache noir

Sol : Argilo Calcaire

Rendement : 30 hl/ha

Titre alcoométrique : 14.5%

Vinification : traditionnelle

Elevage : 10 mois en cuve Inox + 10 mois en fûts

Dégustation : très belle robe couleur cerise aux reflets grenats, nez intense, très épicé, odeurs de sous-bois et de vanille, se développant sur des arômes de liqueur. Mise en bouche enveloppée, très fondue, aux tanins soyeux. Notes de griottes et de jasmin, finale vanillée longue et très élégante.

Gastronomie : rôtis, viandes rouges, gibier, ragoûts, plats à base d'aubergine, fromages à pâte dure, à pâte persillée, cantal, roquefort, bleu d'Auvergne.

Récompenses : médaille d'or aux *Challenges millésime bio* 2009, note de 88/100 par le guide des vins *Gilbert & Gaillard*.

