

Fiche technique

Clos Maginial 2010



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 :	25 hl/ha
Titre alcoométrique :	13.5%
Vinification :	Carbonique
Elevage :	10 mois en fûts de chêne
Dégustation :	robe profonde, reflets de jeunesse. Nez typé et engageant, aux accents de cerise noire, de cassis, de groseille, arrière-plan épicé. Bouche souple, à la chaleur maîtrisée. L'ensemble met en avant le fruit mûr. Un pic saint-loup séducteur.
Récompenses :	médaille d'or <i>Signature bio 2012</i> , médaille d'argent au <i>Concours des meilleurs vins français aux Etats-Unis</i> Miami 2012, note de 89/100 du guide <i>Flavours from France</i>
Gastronomie :	viandes rouges, plats chauds en sauce, gibiers, fromages

