

Fiche technique

Clos Maginai 2012



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, vendanges manuelles.
Titre alcoométrique :	13.5%
Vinification :	Traditionnelle
Elevage :	15 mois en fûts de chêne
Dégustation :	robe noire, reflets de jeunesse. Nez typé et capiteux sur la pivoine, aux accents de fruits à noyaux, épices douces, moka. Belle fraîcheur, la bouche séduit par ses tanins soyeux, sa puissance maîtrisée. Ses saveurs fruitées très pures. Un Pic Saint-Loup bien équilibré. Fin et délicat
Récompenses :	médaille d'or mention spéciale <i>Signature bio 2014</i> , noté 89/100 au guide <i>Gilbert&Gaillard 2015</i>
Gastronomie :	viandes rouges, plats en sauce, gibiers, fromages

