

## Fiche technique

### Clos Maginial rosé 2014



Appellation : AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup

Nom du Vin : Clos Maginial

Millésime : 2014

Cépages : 70% Syrah et 30% Grenache noir

Sol : Argilo Calcaire

Rendement : 20 hl/h

Titre alcoométrique : 13.5%

Vinification : par pressurage

Elevage : cuve inox

Dégustation : Robe pâle et brillante aux reflets de pêche de vigne. Nez frais dominé par des notes fruitées de cerise et d'agrumes. Attaque fraîche et vive en bouche.

Accords gastronomiques : grillades, repas et salades d'été.