

MAGELLAN

MAGELLAN, Le Grenache de Magellan, IGP Pays d'Hérault, Rouge, 2021

IGP Pays d'Hérault, France

Un vin typique des grenaches sur terroirs de sable : agrumes, orange sanguine et finesse des tannins



PRESENTATION

Ce Grenache est issu de vieilles vignes. Plantée sur un terroir très sablonneux un peu à l'écart du village, ce qui lui vaut de rester en Vin de Pays, cette parcelle donne toujours des grenaches très élégants. Les arômes d'agrumes et surtout d'orange sanguine dominant, la bouche est ample mais sans lourdeur, les tannins sont très fins.

TERROIR

Terroirs de sables

IN THE VINEYARD

Viticulture organique, aucun traitement chimique, le sol est travaillé en douceur toute l'année pour ne pas accélérer l'érosion. Et juste avant les vendanges nous limitons ces travaux pour garder un maximum d'humidité dans le sol pour limiter l'impact de la sécheresse.

Toutes les vignes sont vendangées à la main, le tri se fait à la vigne.

HARVEST

2 septembre

VINIFICATION

Mise en cuve par tapis pour respecter les raisins, levures indigènes et macération pré-fermentaire à froid pour des extractions douces.

AGEING

Elevage en cuves inox

14 % VOL.

Contains sulphites.

SERVING

Température de service 14°

AGEING POTENTIAL

Enjoy all year long, 2 to 3 years

TASTING

Robe rubis brillante, nez caractéristique des Grenaches sur sable avec l'orange sanguine qui domine et en bouche des notes de fruits rouges et d'épices. Les tannins sont souples et la finale rafraichissante.

FOOD PAIRINGS

A boire simplement avec des grillades mais aussi avec des tielles ou des supions à la sétoise.

