

MAGELLAN

MAGELLAN Grenache Roussanne Blanc 2022 Fr Bio 01

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

Un savoir-faire bourguignon pour une grande cuvée languedocienne atypique.

PRÉSENTATION

60% de Grenache blanc dont la minéralité nous étonne toujours, 30% de Roussanne aromatique et avec beaucoup de fraîcheur et 10% de Carignan blanc pour une touche de vivacité. La vinification en fûts de 3 à 4 vins et les malolactiques ajoutent de l'originalité à ce vin... l'inspiration Bourguignonne est certaine.

TERROIR

Terroirs de grès donnant des vins très minéraux.

À LA VIGNE

Pas de traitement chimique ni de désherbants, toutes les vignes sont vendangées à la main, le tri se fait à la vigne.

VENDANGES

24 août

VINIFICATION

Nous pressons lentement et à très faible pression. Les jus sont ensuite débourbés à froid et entonnés. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en fûts bourguignons et nous soutirons les vins après 5 mois.

ÉLEVAGE

Elevage en fût durant 5 mois.

CÉPAGES

Grenache blanc, Roussanne

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service 11°

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

L'intensité aromatique de la Roussanne complète la fraîcheur du Grenache blanc. Des notes de fruit blanc, de poire, soutenues par une franche minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif ou avec un poisson accompagné d'une sauce au beurre blanc, une blanquette de veau, ou encore un risotto aux légumes.

