

MAGELLAN

MAGELLAN, Grenache Roussanne, AOP Languedoc, blanc, 2020

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

Un savoir-faire bourguignon pour une grande cuvée languedocienne atypique



LE VIN

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.

A LA VIGNE

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

DATE DE DÉBUT DES 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 de 2 ou 3 vins et nous soutirons les vins après 5 mois.

ELEVAGE

Elevage en fût durant 5 mois.

CÉPAGES

Grenache blanc, Roussanne

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 METS-VINS

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

