

La MAGNANERAIE 2013

AOC Côtes-du-Rhône



Encépagement

Syrah 99%
Grenache 1%

Terroir

Sols argilo-sableux, en coteaux.

Mode de vinification

La vinification s'effectue de façon traditionnelle.
La macération dure environ 20 jours.

Assemblage des mets et des vins

La Magnaneraie s'harmonise parfaitement avec une côte de bœuf, du saucisson, de l'olive et des fromages.

Température de consommation

De 16° à 18°C.

Commentaires de dégustation

La Magnaneraie est un vin à la robe d'un rouge soutenu aux reflets violacés.

Le nez est très aromatique avec des senteurs d'épices et de fruits noirs.

En bouche, les tanins sont fondus. C'est un vin de bonne garde.