



## LA MAGNANERAIE ROUGE

Région : Vallée du Rhône  
Appellation : AOC Côtes-du-Rhône  
Âge des vignes : 30 ans  
Cépages : Syrah 99 % Grenache 1%

Teneur en alcool : 14,5%  
Contenance : 75 cl  
Quantités produites : 3 600 bouteilles

### LE DOMAINE

Domaine familial de 5 générations, où Anaïs Vallot œuvre à la tête de ce fabuleux patrimoine. Elle fait suite à son père François, qui a instauré cet élan en biodynamie en 2003. Le domaine est certifié Demeter et Ecocert depuis 2007.

### TERROIR

Sols argilo-sableux en coteaux.

### VINIFICATION

Traditionnelle. La macération dure environ 20 jours.

### ÉLEVAGE

Cuve béton, entre 13 et 15 mois.

### NOTES

Robe : Robe d'un rouge soutenu aux reflets violacés.  
Nez : Très aromatique avec des senteurs d'épices et de fruits noirs.  
Bouche : Les tanins sont fondus. C'est un vin de bonne garde.

### DÉGUSTATION

À servir entre 16 et 18° C  
Accords mets et vin : Côte de bœuf, charcuterie, olive et fromages.  
Potentiel de garde : 6 à 8 ans

Domaine Vallot - Le Coriançon 26110 VINSOBRES / FRANCE

+33(0)4 75 26 03 24

[www.domainevallot.com](http://www.domainevallot.com)