

MAGALI

ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

CÉPAGES

Cabernet, Syrah, Cinsault, Grenache

Cette cuvée est issue de raisins du Domaine et d'autres achetés sur pieds dans les environs proches de La Londe.

LA VINIFICATION

Egrappée, foulée, refroidie, la vendange est pressée en pressoir pneumatique direct, basse pression. Fermentation et débourage statique à froid en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 20 jours à 17°C. Elevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille en février.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est pâle saumonée, limpide et brillante. Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Une belle attaque en bouche, souple et ample offrant en finale des notes de fruits jaunes, de la pêche au brugnon.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir sur des cuisines aux accents méditerranéens et celles aux multiples épices (tajines, curry...).

Garde : 2 ans

Servir entre 8° et 10° C



FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD