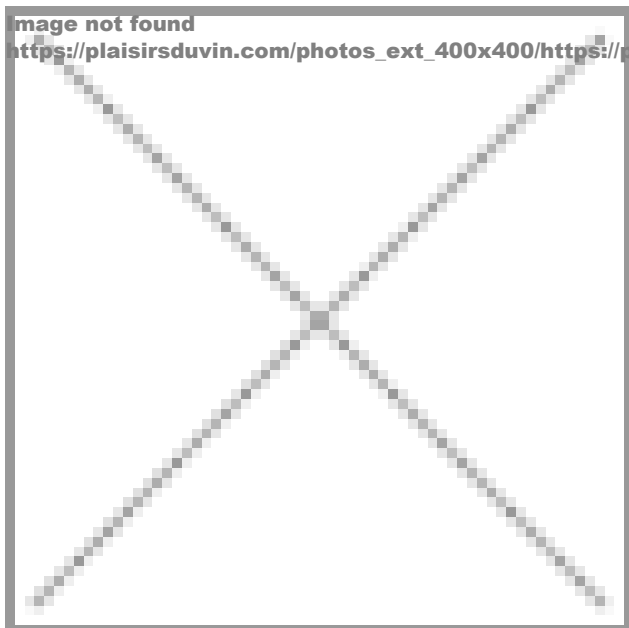


PÉZENAS 2022 ROUGE MAGNUM



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon
<https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02825-1-1-1.png>

Une superbe parcelle plantée moitié Grenache et moitié Syrah sur l'air d'appellation de Pézenas.

C'est un vin que l'on affectionne particulièrement à Magellan car nous avons planté ces vignes il y a 20 ans, sur ce qui n'était qu'un tas de pierres - c'était un travail colossal. Cela laisse à penser que c'est un endroit qui n'a jamais vu de produits chimiques pendant plusieurs décennies.

La Syrah est plantée au Nord elle est donc plus tardive; le Grenache quant à lui exposé au sud mûrit plus rapidement ce qui permet de les ramasser ensemble – manuellement bien sûr! - et de les co-fermenter. Le Grenache est pour moitié non égrappé pour donner un côté plus minéral. Cette co-fermentation permet de mieux révéler le terroir.

Accords mets et vins

Parfait avec la cuisine méditerranéenne : l'agneau sous toutes ses formes bien sûr mais on peut rechercher des accords plus subtils avec des poissons comme des rougets ou des encornets..

Détails

Caractéristiques

Terroir : Un magnifique terroir de grès , au sommet d'une colline. Caillouteux, venté, c'est un terroir à fort caractère mais qui donne des vins tout en souplesse et en élégance.

Cépage : Syrah, Grenache noir

Vendange : Toutes les vignes sont vendangées à la main, le tri se fait à la vigne.

Viticulture : Viticulture organique ,aucun traitement chimique, le sol est travaillé en douceur toute l'année pour ne pas accélérer l'érosion.

Vinification : Les Grenaches et les Syrah sont co-fermentés, les Grenache en vendanges entières, la vinification est très respectueuse de la récolte , levures naturelles , très peu d'extraction, 20 jours de cuvaison.

Elevage : Elevage en fûts bourguignons (de 2 à 3 vins) pendant 12 mois, puis en cuve béton pendant 2 mois.

Dégustation

Robe : Une belle couleur rubis lumineuse.

Nez : Au nez des fruits rouges et une pointe de mûre.

Bouche : Et une bouche minérale et fraîche, du fruit des épices douces et un côté oranges sanguines propre au terroir de sable.

Garde : 5 ans

Température de service : 16°C



Plaisirs du vin
Agen