



Domaine De Magalanne

Côtes du Rhône Rouge 2020

Région :	Rhône
Appellation :	Côtes du Rhône
Couleur :	Rouge
Millésime :	2020
Cépages :	Carignan (25%) / Cinsault (25%) / Grenache (25%) / Syrah (25%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Pressurage, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Assemblage, Filtration légère, Bouchon 1+1, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, soutenue, reflets violines.

NEZ : Aromatique, fruité, arômes de réglisse, arômes de groseille, arômes de mûre, arômes de réglisse, arômes de tabac.

BOUCHE : Élégante, délicate, onctueuse, tanins fondus, tanins frais, tanins soyeux, souple.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 20°



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de campagne, Côte d'agneau, Côtelette de porc, Chapon à la broche, Fromages à Pâte pressée cuite



DISTINCTIONS

Dussert Gerber 2021 : 5 étoile(s), Vin cité

Millésimes 2021 : Premiers grands vins classés

Powered by **Plugwine**

