



SAINT ANTONIN

Frédéric Albaret, vigneron à Lenthéric – 34480 Cabrerolles, France

Tél. : 33(0)4 67 90 13 24 - Fax : 33(0)4 67 90 06 43
contact@domainsaintantonin.fr - www.domainsaintantonin.fr

Magnoux, AOP Faugères - Rouge 2016



Région : Languedoc

Appellation : Faugères

Terroir : Sol de Schiste

Cépages : dominante de Syrah et Mourvèdre ; Grenache, Carignan suivant les années.

Contenance : 750 ml, Magnum et... Jéroboam parfois.

Volume d'alcool : entre 13,5% et 14.5 % vol

Potentiel de garde : 8 à 15 ans

Vinification : Vendanges manuelles, trie à la cave, égrappage 100%, cuvaison 4 semaines.

Élevage : le vin est élevé durant deux années. Une première en foudre et demi-muid, puis une deuxième en cuve.

La cuvée *Magnoux* est le premier vin du domaine, tirant son nom d'une vieille vigne de mourvèdre. Ce vin est charpenté mais ses tanins sont d'une grande finesse. Le boisé est fondu et s'inscrit simplement en support. L'ensemble est élégant et complexe, portant un fort potentiel de garde. Le volume produit de Magnoux est très variable d'une année à l'autre (à noter : pas de millésime 2002).

Dégustation Millésime 2016

Déjà un millésime mythique en Languedoc ! Entre fruits des bois, épices orientales, arômes de pâtisserie et herbes aromatiques, le nez ne saura que choisir. Un bouquet riche et intense, qui mérite la carafe et la patience. En bouche, ce vin se montre dense et fluide, porté par une belle et longue fraîcheur, ainsi que par des tanins jeunes et fins. Maturé pendant deux ans dans nos caves, il s'apprécie aujourd'hui sur des mets simples et savoureux, tels une côte de bœuf grillée, un gigot d'agneau, des rognons de veaux... Après quelques années de garde, sa finesse et sa complexité aromatique appelleront une cuisine plus sophistiquée.

