



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, Cargnan 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

Issu d'un grand millésime de garde, la couleur de ce vin se montre peu évoluée malgré l'élevage partiel sous bois. Le nez est intense et riche, dévoilant progressivement olives et cerises noirs, des bâtons de réglisse et confiture de myrtilles. La bouche est dense et juteuse, marquée par un profil tannique extraordinaire, plein de promesses. Dégusté aujourd'hui, il aime respirer en carafe un petit moment après ouverture, afin de dévoiler toute la complexité de son parfum et la finesse de ses tanins. Rôti de bœuf, porc caramélisé, canard au miel et au thym... ce vin appelle des saveurs puissantes et raffinées à la fois. Potentiel de garde 8 à 10 ans en cave.