



# 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 2017



**Région** : Languedoc

**Appellation** : Faugères

**Terroir** : Sol de Schiste

**Cépages** : 90% Mourvèdre, 10% Grenache

**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.

**Elevage** : 24 mois en foudre de chêne.

**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 2017

Un bouquet fin et riche, avec des arômes de cerise, de confiture de framboises, de noisettes, ainsi que de l'olive noire et de quelques arômes fumés. La bouche se montre d'abord avec sérieux et sagesse, avec une belle fraîcheur et des tanins droits, avant de gagner en rondeur et en ampleur. Une belle énergie porte ce vin harmonieux et intense, qui gagne à être carafé dans sa jeunesse ou de vieillir quelques années en cave. À marier avec un magret de canard, avec un rôti de veau aux cèpes ou un civet de lapin aux olives noires.