



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@domainesaintantonin.fr - www.domainesaintantonin.fr

Magnoux, AOP Faugères - Rouge 2016



Region: Languedoc

Appellation: Faugères

Terroir: Schieferboden

Rebsorten: 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache

Abfüllung: 750 ml, Magnum und manchmal Jeroboam.

Volumenalkohol: 14,5 % vol

Lagerfähigkeit: 10 Jahre

Weinbereitung: Die Cuvée "Magnoux" enthält einen hohen Anteil an Syrah, vermischt mit Mourvèdre und etwas Grenache. Er überrascht durch seine Eleganz und Komplexität. Handlese, Sortieren im Weinkeller, 100%iges Entrappen, vierwöchige Maischelagerung.

Weinausbau: Der Wein wird zwölf Monate im Eichenfass und in 600 L Fässern ausgebaut, anschliessend sechs Monate im Tank.

Verkostung Magnoux 2016

Schon jetzt ein mythischer Jahrgang im Languedoc. Die Nase kann sich kaum zwischen Waldfrüchten, exotischen Gewürzen, Backwaren und Kräutern entscheiden. Ein reichhaltiges und intensives Bouquet, das eine Karaffe und etwas Geduld fordert. Am Gaumen zeigt er sich dicht und weich, von feiner und lang anhaltender Säure getragen, mit jungen und eleganten Tanninen. Nach zwei Jahren Reifung in unserem Keller, begleitet er heute einfache und würzige Speisen, wie etwa ein gegrilltes T-Bone Steak, eine Lammkeule oder Kalbsnieren... Nach einigen Jahren Flaschenlagerung werden seine Finesse und aromatische Komplexität nach raffinierten und subtilen Speisen verlangen.