

DOMAINE MAGELLAN

MAGELLAN

Pézenas AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC
MIS EN BOUTEILLE PAR MAGELLAN À MAGALAS - HÉRAULT - FRANCE
par Bruno Lafon & Sylvie Legros 2013



PRESENTATION ET TERROIRS

2.5 ha de Syrah et Grenache situés sur le terroir de Pézenas: Les Grés, le limon de ces sols du Trias sont une merveille agro pédologique. A première vue, c'est un parterre de cailloux. Facilitant le drainage, ils permettent d'éviter la stagnation des eaux de pluie, ce qui est une aide naturelle précieuse contre les maladies de la vigne. Mais la plus grande force de ce terroir est d'être un incroyable réservoir de fraîcheur protégeant nos vignes de la sécheresse. Légèrement acide, il nous apporte des vins hauts en couleur avec des tannins tout en finesse. Les vignes sont en haut d'une colline, le Grenache regardant le sud, la Syrah le nord, ce qui nous permet de vendanger en même temps les deux cépages.

CEPAGES

50 % Syrah 50 % Grenache

VINIFICATION / ELEVAGE

Toutes nos vignes sont vendangées à la main. La Syrah et le Grenache sont mis dans la même cuve. La vinification est traditionnelle, sans levurage additionnel... une fermentation à basse température permet une bonne extraction, notamment au début de la fermentation. Cette technique nous permet d'obtenir plus de précision dans l'élevage : en barriques bourguignonnes (de 2 ou 3 ans), pendant 12 mois, puis en cuves béton pendant 2 mois.

DEGUSTATION

Belle couleur Ruby lumineuse, arôme de fruits rouges, avec une pointe de mûre. Très fruité au début, il est long en bouche, sa finale est élégante et ses tannins sont fins et onctueux.

L'élégance de ce vin convient parfaitement à un pavé de bœuf sauce au poivre, un coq au vin ou un bœuf bourguignon..