

# MAGELLAN

DOMAINE



## LES TERROIRS

La plus grosse partie du domaine est située sur le secteur de Pech Redon ( la colline ronde) :Ce terroir de grès du trias est une merveille agro-pédologique . Très drainant, l'eau n'y stagne jamais et donc prévient naturellement des maladies. Son intérêt vient de sa capacité à emmagasiner de la fraîcheur en sous sol permettant aux vignes de ne jamais souffrir de la sécheresse. Sols à tendance légèrement acides, ils donnent des vins très minéraux avec une texture de tannins très fine.

Nous avons sur ces sols une parcelle de Syrah et une .de Grenache Noir.

Les Caves de Paris bien que distant de seulement 500 m à vol d'oiseau, est un secteur de Villafranchiens. C'est un vrai terroir méditerranéen, avec des argiles compactes qui retiennent l'eau en été, et des galets roulés qui restituent la chaleur du soleil pendant les nuits. Naturellement peu productif, ce secteur donne des vins très puissants riches et épicés. Les tannins sont très présents, et grâce à une très bonne acidité les vins ont toujours de la fraîcheur.

Nous avons sur ces sols une parcelle de Grenache Noir et une de Carignan .

## LES CÉPAGES -AGE DES VIGNES

Uniquement des cépages sudistes :

20 à 50 ans pour les Grenaches Noir,

30 ans pour les Syrah ,

60 ans pour les Carignans.

## VENDANGES ET VINIFICATION

Toutes les vignes sont vendangées à la main, le tri se fait à la vigne. Les raisins sont égrappés et acheminés à la cuve par tapis transporteur .

Des vinifications simples sans technologies, sans levures ajoutées...Un contrôle des températures permettant des extractions douces surtout en début de fermentation .

Chaque parcelle ayant été vinifiée séparément l'assemblage se construit au fur et à mesure de l'élevage en fûts bourguignons de 3 à 6 vins

## ASSEMBLAGES :

55% GRENACHE, 30% SYRAH , 15% CARIGNAN.