

DOMAINE CANET VALETTE

Le Vin Maghani

AOC ST CHINIAN

Encépagement

Ce vin est issu d'une sélection des meilleurs Syrah (50%) et Mourvèdre (50%)
14.5% vol.

Terroirs

Sol argilo-calcaire, vignes sur légers coteaux exposés plein sud à 150 mètres d'altitude.

Rendements

15 hectolitres/hectare.

Vendanges manuelles

A partir du 5 septembre sous de fortes chaleurs.

Nous sélectionnons les meilleurs raisins .Les baies sont gorgées de sucres et d'arômes de fruits très mûrs avec une belle acidité.

Vinification traditionnelle

Les raisins sont égrappés à 100 % puis vinifiés dans des cuves en inox où sont effectués de nombreux pigeages au corps. 80 jours de cuvaison.

Elevage

En demi-muids

Elevage total 34 mois. **Mis en bouteille sans collage ni filtration.**

Dégustation

Robe grenat profond.

Nez puissant aux arômes de fruits très mûrs, de pierres chaudes, de cistes, de poivre et d'épices.

Corps dense, racé, onctueux et riche en parfums méridionaux.

Maghani est un vin d'une grande profondeur alliant puissance et élégance. Beaucoup de fraîcheur. Tanins serrés et soyeux. Finale en bouche très intense avec une belle longueur.

Le Vin Maghani est un grand vin que l'on peut déguster dès à présent (en le décantant quelques heures avant) ...sur un pavé de bœuf Aubrac à la moelle, un pigeon aux épices, un salmis de palombes, des ravioles de joues de bœuf au foie gras...

Le Vin Maghani est aussi un vin de garde (10 ans et plus).

(Nous travaillons nos vignes et nos vins dans le respect de la nature et participons ainsi à une toute petite échelle -la nôtre- au mieux vivre de la terre et des hommes.)