



LA MADRAGUE



MAS DE VICTOIRE ROUGE A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

Assemblage

95% Syrah, 5% Grenache.

Vinification et Élevage

Vendange manuelle. Egrappage et encuvage. Fermentation à 25°C en cuve inox. Remontage doux plusieurs fois par jour durant toute la fermentation. Puis le vin est élevé en barrique de 400L pendant 12 mois.

Dégustation

La robe grenat est soutenue, d'une grande profondeur. Au nez, fruits noirs confiturés et épices, soutenus par un côté boisé. La bouche est puissante et souple avec des notes de fruits mûrs et d'épices. Une grande concentration avec des tanins fondus.

Accords

Accompagne une côte de Bœuf aux cèpes gratinées au parmesan, mignon de porc mariné aux épices, pigeon rôti au thym, magret de canard.

Potentiel

Optimum de garde 3 à 5 ans.

Analyses

Alcool : 14%.

Terroir : sols sablo-schisteux, peu ou moyennement profonds.

Age des vignes : 20 ans.

Viticulture : bio depuis 2015.

Servir à une température entre 16 et 18°C.

Le Domaine de la Madrague
Boulevard de Gigaro • 83420 • La Croix-Valmer
www.lesvinsdelamadrague.com
Tél. 04 94 49 04 54

