



LA MADRAGUE



CÉSAR ROUGE A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

Assemblage

Mourvèdre, Syrah.

Vinification et Élevage

Récolte manuelle. Vinification en grappes entières en macération carbonique, dans une barrique sous pression la "Perle" de Quintessence. Décuvage par gravité et pressurage en pressoir vertical. Elevage en fûts.

Dégustation

La robe est grenat intense. Au nez, prédominent les fruits rouges, les épices et la vanille. En bouche on retrouve la cannelle, les amandes grillées et une note de café ; le bois et les tannins sont très fondus et équilibrés.

Accords

Se marie à merveille avec un gigot d'agneau rôti au miel, des cailles farcies aux figues ou avec un entremets croustillant au chocolat.

Potentiel

Optimum de garde 4 ans.

Analyses

Alcool : 14.%.
Terroir : sols sablo-schisteux, peu ou moyennement profonds.
Age des vignes : 20 ans.
Viticulture : bio depuis 2014.

Servir à une température 16°C Carafe vivement conseillée.

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

