



# LA MADRAGUE



## CHARLOTTE ROUGE 2019 A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

### Assemblage

60% Syrah, 30% Mourvèdre, 10% Grenache

### Vinification et Élevage

Vendange manuelle en caquettes de 25 kg. Le raisin est simplement égrappé et encuvé entier. Fermentation à 25°C en cuve inox sous marc. Passage en barrique pendant 12 mois.

### Dégustation

La robe est rouge rubis avec des reflets violets. Au nez les fruits rouges comme la cerise et la griotte, une note de tabac et de caramel complètent le bouquet. En bouche le vin est très équilibré avec des tannins soyeux et charpentés.

### Accords

Ce nectar pourra accompagner une côte de bœuf rôtie au feu de bois, un magret de canard laqué ou un plateau de fromages affinés.

### Potentiel

optimum de dégustation 3 ans.

### Analyses

**Alcool** : 14,5%.

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

**Age des vignes** : 20 ans.

**Viticulture** : bio depuis 2014.

**Servir à une température 16°C.**

Le Domaine de la Madrague  
Boulevard de Gigaro • 83420 • La Croix-Valmer  
[www.lesvinsdelamadrague.com](http://www.lesvinsdelamadrague.com)  
Tél. 04 94 49 04 54

