



DOMAINE  
TERRE **DES MAGES**

**Dégustation :**

Nez très gourmand sur les fruits rouges tels que la fraise et la mûre. Nous retrouvons aussi des notes de poivre blanc et de laurier.

La bouche est fraîche, très ample, avec des tanins soyeux.

<b><u>Appellation :</u></b>	Vin de France
<b><u>Sol :</u></b>	Argilo calcaire
<b><u>Cépages :</u></b>	Merlot, Carignan Noir
<b><u>Rendement :</u></b>	25 Hectolitres par hectare
<b><u>Age des vignes :</u></b>	30 ans
<b><u>Mode de culture :</u></b>	Agriculture raisonnée
<b><u>Récolte :</u></b>	Manuelle en caisse
<b><u>Vinification :</u></b>	Remontage Manuel
<b><u>Élevage :</u></b>	Cuve Inox et 3 mois en bouteille.
<b><u>Alcool :</u></b>	14°
<b><u>Accords Mets et Vins :</u></b>	Viandes rouges grillées ou en sauce
<b><u>Accords Musique et Vins :</u></b>	Opus N° 20 Nocturne de Frédéric CHOPIN

*Conseils de Terre des Mages :*

Parfait à consommer dès à présent ou dans 5 ans.

N°20 NOCTURNE



Des vins  
et des personnalités  
authentiques