



DOMAINE TERRE DES MAGES

Intention :

Avec cette cuvée atypique, Terre des Mages a voulu sublimer des cépages régionaux présents sur le domaine depuis près d'un siècle : le carignan blanc et le macabeu.

Dégustation :

D'une grande complexité, on retrouve des notes d'orange douce, de yuzu et d'épices douces.

La bouche est fraîche, franche avec des tanins très fins en finale.

<u>Appellation :</u>	Vin de France
<u>Sol :</u>	Argilo calcaire
<u>Cépages :</u>	Carignan Blanc, Macabeu
<u>Rendement :</u>	25 Hectolitres par hectare
<u>Age des vignes :</u>	100 ans
<u>Mode de culture :</u>	Agriculture raisonnée
<u>Récolte :</u>	Manuelle en caisse
<u>Vinification :</u>	Pigeage traditionnel
<u>Élevage :</u>	Cuve Inox puis Amphore en grès et 1 mois en bouteille.
<u>Alcool :</u>	12°
<u>Accords Mets et Vins :</u>	Apéritif, plateau de fromages ou plat oriental
<u>Accords Musique et Vins :</u>	9ème Symphonie de Beethoven Ode à la joie

Conseils de Terre des Mages :

A boire bien frais en apéritif ou entre 16 et 18° pour accompagner un plateau de fromages.

N°9 ORANGE



Des vins
et des personnalités
authentiques