



SAINT ANTONIN

Frédéric Albaret, vigneron à Lenthéric – 34480 Cabrerolles, France

Tél. : 33(0)4 67 90 13 24 - Fax : 33(0)4 67 90 06 43
contact@domainsaintantonin.fr - www.domainsaintantonin.fr

Magnoux, AOP Faugères - Rouge



Region: Languedoc

Appellation: Faugères

Terroir: Schieferboden

Rebsorten: 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache

Abfüllung: 750 ml, Magnum und manchmal Jeroboam.

Volumenalkohol: 14,5 % vol

Lagerfähigkeit: 10 Jahre

Weinbereitung: Die Cuvée "Magnoux" enthält einen hohen Anteil an Syrah, vermischt mit Mourvèdre und etwas Grenache. Er überrascht durch seine Eleganz und Komplexität. Handlese, Sortieren im Weinkeller, 100%iges Entrappen, vierwöchige Maischelagerung.

Weinausbau: Der Wein wird zwölf Monate im Eichenfass und in 600 L Fässern ausgebaut, anschliessend sechs Monate im Tank.

Verkostung Magnoux 2015

2015 war ein großartiger Jahrgang für Lagerweine. Neben seiner dunklen und leuchtend roten Farbe, zeigt der Wein ein intensives und einladendes Bouquet aus Oliven, Sauerkirschen, Lakritz und Heidelbeeren, einen konzentrierten und saftigen Geschmack, sowie eine außergewöhnliche Tanninstruktur. Noch relativ jung, liebt er es, nach dem Öffnen eine Weile zu Atmen, um seinen vollen Duft und Geschmack zu entfalten. Rinderbraten, Coq au Vin, Entenbrust mit Honig und Thymian... am Tisch liebt er kräftige und raffinierte Speisen. Lagerpotential 7 bis 8 Jahre.

