



Maghani

Terroir argilo-calcaire.

Rendement de 18 à 22 hl/ha.

Raisins égrappés depuis le millésime 1996.

Cuvaison de 70 à 90 jours selon le millésime.

Pigeage au corps.

Elevage de 36 mois dont 24 mois en barriques pour 50 % du vin.

Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Le Vin Maghani est un vin de garde puissant aux tanins fins. Dans sa jeunesse, sa bouche est sur les fruits rouges, le chocolat et la pivoine pour évoluer ensuite sur des notes plus complexes de griotte, d'épices et de tabac blond.

À déguster sur des gibiers, des bécasses, des oies rôties aux épices et fruits confits