



SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . france



Nom de Cuvée	L'origine du nom, « Magneric », est une vigne exceptionnellement qualitative de Grenache Noir qui se trouve isolée dans les collines. Vin Biologique, certifié par ECOCERT
Cépages	Vieux Grenache Noir (47%), Syrah (25%), Vieux Carignan Noir (23%), Mourvèdre (5%)
Millésime	2014
Vignes	Vignes taillées en gobelet à deux yeux et âgées de 60-105 ans respectivement pour le Grenache et le Carignan. La Syrah est taillée sur guyot simple.
Dégustation	Robe assez soutenue aux reflets rouges violacés. Au nez et en bouche, de notes de mure, de framboise sauvage et de cassis, accompagnées d'une légère boisée. La richesse et la concentration sont équilibrées par la fraîcheur du Carignan. De tannins à la fois dense et fins remplissent la bouche de ce vin qui finit sur des notes de cassis, cerise blanche, fraise écrasée et pierre concassée.
Terroir	Calcaires, bleu péridotite volcanique, schistes, quartz et silice sur sable-limon. 150 - 200m altitude
Vendanges	A la main en caissettes de 40kg, 2 ^e -4 ^e semaines Septembre 2014
Rendement	20 Hl/Ha moyen.
Vinification	Vendange égrappée a 100% ; fermentation aux levures indigènes, extraction par pigeage ; macération de 20-25 jours, selon la parcelle à température entre 25-28°.
Elevage	Elevage <i>sur lie</i> en barriques (228/300/400 litre) de chêne français pour 60%, pendant 18 mois. Pas de collage, filtration a 2µm