

LOU COCO - MAGNUM



Dégustation



Oeil :
Robe rouge claire



Nez :
Nez de fruit rouge intense et de pépin de framboise.



Bouche :
Bouche très fine, élégante et à la fois très dense ponctuée par une belle rondeur en finale



Température de service :
15 à 18 °C



Niveau de garde :
Prêt à boire



Cépages :
100 % Grenache



Accords :
Apéritif, Planches de charcuteries et de fromages

Informations



Terroir :
Sol argilo-calcaire



Vendange :
Vendanges manuelles en caissette



Vinification :
Sélection parcelle Grenache "Saint Victor" et "Camejean". Egrappage partiel, puis fermentation en levures indigènes, longue macération de plus d'un mois en cuve béton.



Elevage :
Elevage en jarre en grés et en pièces de 600 L durant 9 mois sans soutirage.