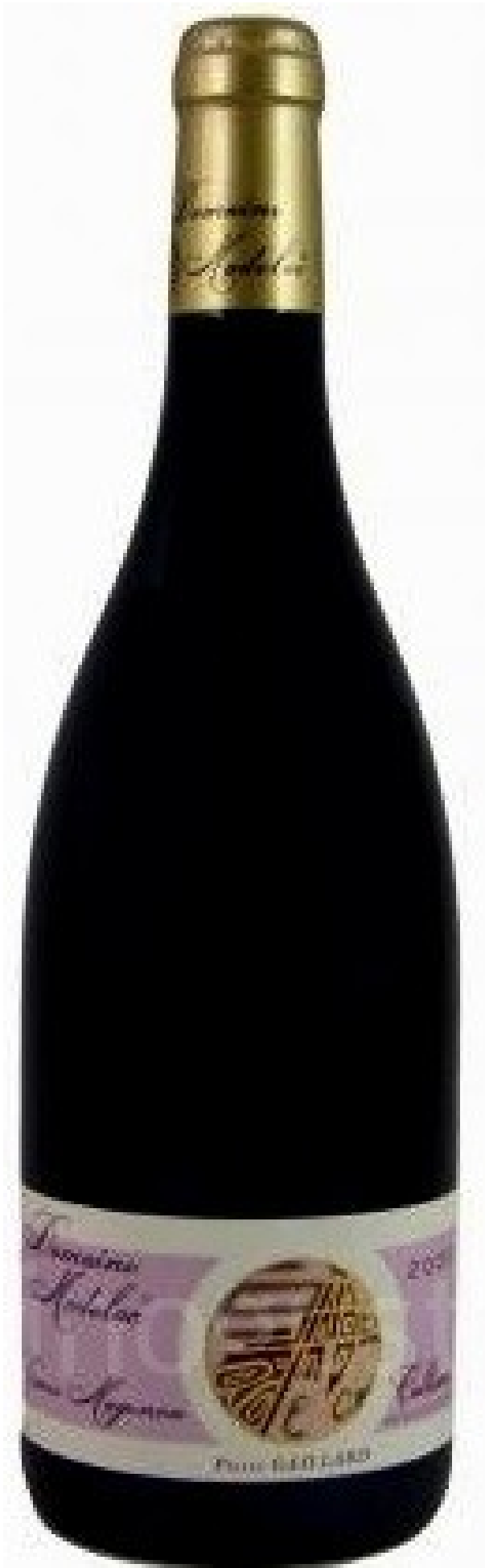


Domaine Madeloc Collioure "Magenca" rouge 2007 (75 cl)

Prix du produit :

108,00 €



caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Pierre GAILLARD

Millésime: 2007

Appellation: Collioure

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Description brève du produit :

Typé, fondu et frais. 2007 est prêt à déguster ! Magenca : En catalan, action de ramener la terre sur le cep.

Description du produit :

[Cliquez](#) pour lire les commentaires sur le [Domaine Madeloc](#) en général.

Sur ce vin en particulier:

Fiche technique rédigée par le domaine:

Assemblage: 60 % grenache noir, 20 % mourvèdre, 20 % carignan.

Le **grenache** noir apporte des arômes de fruits rouges, de réglisse et de caramel. Le **mourvèdre**, plus puissant, donne la structure, la puissance et la complexité. Le **carignan** apporte la fraîcheur.

Terroir:

Sols : schistes. Rendements : 17 hl/ha.

Les parcelles de grenache, complantées avec du carignan, sont presque centenaires. Situées plutôt en altitude où la fraîcheur est plus importante, elles sont idéales pour les vins secs. Le sol de schistes apporte minéralité, élégance, puissance aux vins de ce terroir. La forte densité de pieds

à l'hectare (6000 pieds/ha) permet l'enracinement profond de la vigne qui peut puiser ainsi les faibles ressources en eau.

Vinification ? Élevage:

Production : 7500 bouteilles.

Vendanges manuelles. Fermentation en cuves. Élevage 18 mois en barriques (30 % bois neuf). Afin d'approcher la maturité phénolique idéale et d'exprimer toute la diversité des terroirs, chaque cépage et chaque parcelle est récoltée et vinifiée **séparément**. Un assemblage réalisé sur dégustation à la fin de l'élevage permet ainsi de sélectionner une **cuvée haut de gamme**. Les fermentations se déroulent en cuves avec une phase pré-fermentaire à froid et une phase postfermentaire à chaud. L'ensemble de ces étapes permet l'**extraction délicate** des arômes, de la couleur et des tanins les plus soyeux. Pour rendre optimale la qualité veloutée des tanins, les fermentations malolactiques se déroulent en barriques, permettant ainsi un meilleur échange bois-vin.

Dégustation: Respectant le style traditionnel de Collioure et grâce à son élevage délicat en cuves tronconiques, Magenca est tout en finesse et en élégance avec ses tanins présents mais bien fondus.

Accords : Accompagne viandes rouges et gibiers en sauce.