Domaine Canet-Valette Saint-Chinian Maghani rouge 2017

Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Valette (CANET VALETTE)
Millésime: 2017
Appellation: Saint-Chinian
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Maghani
RVF: 93/100
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CANET VALETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Canet-Valette Saint-Chinian Maghani rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Pour plus de structure mais dans un cadre très raffiné, Maghani est la cuvée de garde qu'il ne faut pas rater ! On apprécie son étoffe poudrée et ses épices fines.*

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Beau nez sauvage, au fruit appétant qui mêle notes de ronce et d'orange sanguine. Un Saint-Chinian gracieux, au toucher magistral et au fruit d'une grande pureté.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Maghani, le vin des Mages dans les Quatrains du grand Omar Khâyam (en fait le vin des repas de fêtes...). C'est pour faire ce type de vin que je me suis engagé et à mes yeux, il me représente pleinement. s'il vous intéresse de me connaître...
Il s'agit d'une sélection des meilleurs raisins de grenache, de syrah et, depuis le millésime 1999, de mourvèdre. Un monstre de finesse…

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.

Dégustaion :
Le Vin Maghani est un vin de garde (20 ans ?) 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.

Accords mets et vins :
A déguster sur des gibiers, des bécasses, des oies rôties aux épices et fruits confits.

Description brève du produit :

93/100 RVF. Ce GSM (Grenache-syrah-Mourvèdre) est une institution en Languedoc, bien au-delà de l'appellation Saint-Chinian. C'est la cuvée de prestige de Marc Valette. Elle mérite beaucoup de patience et se bonifiera pendant 15 à 20 ans.