

Domaine Canet-Valette Saint-Chinian Maghani rouge 2020



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): M. Valette (CANET VALETTE)

Millésime: 2019

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 brève du produit :

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. **93/100 RVF**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CANET VALETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Canet-Valette Saint-Chinian Maghani rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **93/100**. *Maghani se goûte sur la tension d'un tanin parfait et d'un toucher d'une grande finesse, aromatisé de fleurs sauvage de garrigue.*

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.

Cuaison : 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.

Dégustation :

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.