Domaine Canet-Valette Saint-Chinian Maghani rouge 2016

Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Valette (CANET VALETTE)
Millésime: 2016
Appellation: Saint-Chinian
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Maghani
RVF: 92/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Canet-Valette Saint-Chinian Maghani rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Pour plus de structure mais dans un cadre très raffiné, Maghani est la cuvée de garde qu'il ne faut pas rater ! 2016 continue son chemin en retrouvant un éclat de fruits.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Maghani est une cuvée taillée pour la garde; son élevage en bois neuf est très bien intégré. On devine le grand potentiel de ce vin, qu'il va falloir oublier quelques années en cave.*
Cette cuvée figure dans "la cave idéale" du Guide, dans la rubrique "ces vins qui chantent la Méditerranée : en blanc comme en rouge, ces vins sont une boite à parfum".

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.

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.

Description brève du produit :

Ce GSM (Grenache-syrah-Mourvèdre) est une institution en Languedoc, bien au-delà de la simple 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. Sortie des caves du domaine en mars 2019, après plus de 2 ans d'élevage. **92/100 RVF**.