



MAS DE LA MAGDELAINE VDP OC ROUGE

Producteur

GAEC Les Charmettes – Famille Alcon

Histoire

C'est depuis quatre générations de vignerons que s'est constitué l'exploitation familiale. Ce domaine est constitué dans un premier temps d'un vignoble complanté sur la commune d'Agde, en cave coopérative.

Durant la crise viticole de 1987, éprouvant le besoin de vinifier leur récolte, Francis et Marcel Alcon achètent le domaine, quittent la cave coopérative et se lancent dans un nouveau défi : renouveler le vignoble, l'aménager et moderniser la cave.

Depuis 1997, Eric et Nicolas, fils respectifs de Francis et Marcel, après avoir suivi des études de machinisme agricole, de viticulture et d'œnologie participent au développement du domaine et perpétuent la passion familiale.

Géographie

Situé au cœur du Languedoc, le Mas de la Magdelaine est implanté sur un vallon, à quelques kilomètres de l'étang de Thau et de la mer Méditerranée, sur la commune de Marseillan dans l'Hérault.

Situé en bordure maritime le domaine bénéficie d'un climat typiquement méditerranéen. Les hivers sont doux, et les étés chauds profitent d'un important ensoleillement.

Le terroir est un sol argileux du pliocène (graviers quartzeux).

Vignoble et conduite

Sur ce vignoble de 80 ha, 1 à 2 ha sont sélectionnés pour le vin Mas de la Magdelaine. Une grande importance est apportée à la conduite du vignoble, toutes les vignes replantées sont palissées et conduites en taille courte (cordon de Royat). Le rendement est de 65 hl maximum par hectare.

Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Syrah, Grenache et Cabernet à égale proportion.

Vinification et élevage

Macération traditionnelle pour le Cabernet, récoltés mécaniquement et triés manuellement au début du mois d'octobre en légère surmaturité. Macération à froid pour le Grenache et le Carignan ramassés également à forte maturité. Les trois cépages sont vinifiés séparément. L'extraction de la couleur et des tannins a été effectuée par pigeage et remontages. Les assemblages se font sur dégustation des différentes cuvées de cépages.

Dégustation et gastronomie

Robe rouge intense, reflets violés. Au premier nez, notes de fruits rouges qui après agitation font place à des notes plus évoluées de torréfaction et d'épices. L'attaque est ronde avec de la matière. L'acidité en fin de bouche apporte une certaine longueur et fraîcheur au vin.

Parfaitement indiqué pour consommer tout au long des repas sur des charcuteries, des « barbecues » et des fromages.

Température de dégustation : 16°C

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux sensation cétie feuille morte	
Hauteur	31.3	cm
Poids	1.33	kg
Carton		
Dimensions	23 x 15.5 x 32	cm
Poids	8.10	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 142.8	cm
Poids	832	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401002206	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406002201
Code palette		