



DOMAINE  
TERRE **DES MAGES**

**Intention :**

Avec cette cuvée atypique, Terre des Mages a voulu sublimer des cépages régionaux présents sur le domaine depuis près d'un siècle : le carignan blanc et le macabeu.

**Dégustation :**

D'une grande complexité, on retrouve des notes d'orange douce, de yuzu et d'épices douces.

La bouche est fraîche, franche avec des tanins très fins en finale.

<b><u>Appellation :</u></b>	Vin de France
<b><u>Sol :</u></b>	Argilo calcaire
<b><u>Cépages :</u></b>	Carignan Blanc, Macabeu
<b><u>Rendement :</u></b>	25 Hectolitres par hectare
<b><u>Age des vignes :</u></b>	100 ans
<b><u>Mode de culture :</u></b>	Agriculture raisonnée
<b><u>Récolte :</u></b>	Manuelle en caisse
<b><u>Vinification :</u></b>	Pigeage traditionnel
<b><u>Élevage :</u></b>	Cuve Inox puis Amphore en grès et 1 mois en bouteille.
<b><u>Alcool :</u></b>	12°
<b><u>Accords Mets et Vins :</u></b>	Apéritif, plateau de fromages ou plat oriental
<b><u>Accords Musique et Vins :</u></b>	9ème Symphonie de Beethoven Ode à la joie

*Conseils de Terre des Mages :*

A boire bien frais en apéritif ou entre 16 et 18° pour accompagner un plateau de fromages.

N°9 ORANGE



Des vins  
et des personnalités  
authentiques