

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



DOMAINE SAINT ANTONIN

MAGNOUX- Frédéric Albaret

AOP Faugères



Frédéric Albaret créa son domaine en AOP Faugères en 1994. Avec sa femme Fabienne qui l'a rejoint en 2001, il effectue un travail conséquent à la vigne et vendange à la main. A la cave, les méthodes de vinification se font les plus douces possibles, afin de ne pas masquer le terroir qui s'étend aujourd'hui sur 26 hectares. Le Domaine St Antonin est un des plus beaux domaines de cette appellation, montrant depuis plus de 20 ans une grande constance qualitative avec des vins droits, fins et délicats, toujours ciselés.



La cuvée Magnoux est le premier vin du domaine, tirant son nom d'une vieille vigne de mourvèdre. Ce vin est charpenté mais ses tanins sont d'une grande finesse. Le boisé est fondu et s'inscrit simplement en support. L'ensemble est élégant et complexe, portant un fort potentiel de garde. Le volume produit de Magnoux est très variable d'une année à l'autre.

Cépage : Syrah et Mourvèdre ; Grenache, Carignan suivant les années

Terroir : schiste

Vinification - Elevage: Vendanges manuelles, trie à la cave, égrappage 100%, cuvaison 4 semaines suivi d'un élevage durant deux années :

- une première année en foudre et demi-muid
- une deuxième en cuve

Dégustation

Potentiel de garde : 8 à 15 ans

Magnoux a une robe foncée, presque noire ; son disque est limpide et ses larmes généreuses. Son nez expressif sent la garrigue, plus des notes de fruits et d'épices. Sa bouche puissante et tout en fraîcheur révèle des arômes de fruits et d'épices.

